

**UNIVERSIDADE DE LISBOA  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS SOCIAIS**



**ALIMENTAÇÃO E CULINÁRIA NA CULTURA DOS DESCENDENTES DE  
AÇORIANOS EM SANTO ANTÔNIO DE LISBOA – FLORIANÓPOLIS  
(ILHA DE SANTA CATARINA – BRASIL)**

**Rose Maria Martins Gomes de Sousa**

**Mestrado em Antropologia Social e Cultural**

2010

**UNIVERSIDADE DE LISBOA  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS SOCIAIS**



**ALIMENTAÇÃO E CULINÁRIA NA CULTURA DOS DESCENDENTES DE  
AÇORIANOS EM SANTO ANTÔNIO DE LISBOA – FLORIANÓPOLIS  
(ILHA DE SANTA CATARINA – BRASIL)**

**Rose Maria Martins Gomes de Sousa**

**Mestrado em Antropologia Social e Cultural**

Dissertação orientada pelo Prof. Doutor José Manuel Rodrigues Ferreira Sobral

2010

## **Resumo**

O tema condutor do trabalho reside na análise da comida identificada como açoriana, como parte das reivindicações identitárias de habitantes de Florianópolis, Santa Catarina - Brasil. Com esse efeito, estudamos Santo Antônio de Lisboa, localizado no norte da Ilha, uma das localidades onde se instalaram as primeiras comunidades de imigrantes açorianos, em meados do Século XVIII (1748-56), e que portanto, nas últimas décadas, assim como por toda Ilha tem vindo a reivindicar uma cultura de matriz açoriana.

Pretendemos com este estudo de caso contribuir para a análise do papel da alimentação e da cozinha na construção das identidades colectivas.

O trabalho se desdobrará em várias dimensões temáticas: uma síntese de bibliografia oriunda da antropologia e sociologia da alimentação; a questão da identidade relacionada com a alimentação e a cozinha; a história dos imigrantes açorianos em Santa Catarina, Florianópolis e Santo Antônio de Lisboa; a alimentação e a culinária no Arquipélago açoriano e na ilha de Santa Catarina. Dá-se um destaque particular ao seu objectivo central: a exaltação da identidade açoriana, reivindicada pelos habitantes locais, através da alimentação e da culinária.

### **Palavras-Chave:**

Alimentação – culinária – cultura açoriana – identidade – Santa Catarina

## **Abstract**

The subject of this research lies in the analysis of the food identified as Azorian, as part of the identity claims of inhabitants of Florianopolis, Santa Catarina - Brazil. To this end, we studied St. Anthony of Padua, located in the north of the island, one of the places where the first communities of immigrants from the Azores were settled in the middle of the eighteenth-century (1748-56). In Santo Antônio de Lisboa, as well as in the rest of the island, there have been recently strong callings in to the defence of local culture which is claimed to be of Azorean origin.

Our specific purpose in making this case study is to contribute to the analysis of the role of food and kitchen in the construction of collective identities.

The work will be divided into several thematic dimensions that address, among other issues, history, anthropology and sociology of food; the question of identity related to food and cooking; the history of the Azorean immigrants in Santa Catarina, Florianopolis and St. Anthony of Lisbon; food and cuisine in the Azores and in the island of Santa Catarina. Its main focus is devoted to the exaltation of an Azorean identity, claimed as theirs by the local inhabitants, through food and cuisine.

### **Key words:**

Food – cooking – Azorean culture – identity – Santa Catarina

## AGRADECIMENTOS ESPECIAIS

Para chegar até aqui, devo agradecimentos a muitas pessoas. Algumas colaboraram directamente na minha formação e na construção dessa pesquisa, outros tantos colaboraram indirectamente. Agradeço nominalmente aos que estiveram mais próximos nesses últimos dois anos e mantenho na memória os que ficaram mais distantes no tempo e no espaço.

Meu pedido de desculpas e de agradecimento vai para os meus três amores: meu marido, José Luís, meu amor, meu companheiro, minha âncora nas horas difíceis que sempre me apoiou em tudo. Sem o seu apoio incondicional, jamais poderia ter concretizado este trabalho; para os meus queridos filhos Henrique e Gustavo, pela alegria e que dia-a-dia foram crescendo junto com ele. Minha ausência, minha impaciência em momentos tão belos foram entendidos com compreensão e carinho. Obrigado, amo vocês!

À Rode, minha querida irmã, que sempre esteve presente mesmo estando do outro lado do Atlântico. Pelo seu carinho, entusiasmo e pelas discussões teóricas e sugestões de pesquisa que teve comigo. Contribuindo imenso para que este trabalho se realizasse devido ao fruto de todo o seu apoio moral e material. Seu apoio foi imprescindível para que eu não desistisse nunca de sonhar com ele.

Ao Doutor José Sobral, orientador e amigo, que com sua paciência maestral, horas e horas, se reuniu comigo para ajudar a alimentar e nutrir este trabalho.

Ao Doutor João Vasconcelos, do ICS, pelo seu apoio amigo no difícil momento do meu Mestrado, que atenciosamente e carinhosamente deu a força que eu precisava para não desistir desse meu sonho.

Agradeço aos funcionários da Biblioteca da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) na pessoa do bibliotecário João Espírito Santo, sempre prestativos na procura de tudo, e mais um pouco, sobre qualquer assunto por mim solicitado e na viabilização de levantamento de material como visitante externa.

Aos meus queridos pais, Anélia e Manoel, por todo apoio emocional que sempre me deram. E por terem cuidado dos meus filhos com todo amor, durante a minha estadia no Brasil, para que eu pudesse lá fazer boa parte desse trabalho sossegada e des preocupada da minha função materna.

Aos meus cunhados e cunhadas, aos meus sobrinhos e sobrinha, que não me viram em alguns feriados ou nas férias, nem nos outros feriados ou nas outras férias, agradeço pela paciência e por todo apoio que me deram.

À minha querida sogra, Maria Alexandrina, pelo seu apoio incondicional, carinho e por toda a sua dedicação e cuidado que teve com os meus filhos nas minhas horas ausentes como mãe e dona de casa. Obrigada de coração pela disponibilização da sua casa para que eu pudesse sossegadamente estudar e assim avançar na escrita deste trabalho.

À Adelaide, minha mãe portuguesa, por todo amor e carinho, dedicação, amizade e compreensão que tem tido comigo desde quando eu cá cheguei.

Gostaria de agradecer também toda a equipe do NEA (Núcleo de Estudos Açorianos da UFSC). Nomeadamente o historiador Joi Cletison que atenciosamente e muito prestativamente recebeu-me e apoio-me com todos os documentos que tinha ao seu alcance para a minha pesquisa bibliográfica.

Ao Doutor Nazareno Santos, do Departamento de Geografia da UFSC, pela sua valiosa facultação de textos e atenção dispensada.

A todos os moradores, funcionários, membros da Associação de moradores, proprietários e utilizadores de bares e restaurantes da localidade de Santo Antônio de Lisboa que por mim foram abordados e entrevistados para a colaboração deste meu trabalho.

Ao documentarista Ademir Damasco, manezinho de corpo e alma, pela sua simpatia e por ter me facultado carinhosamente os seus riquíssimos documentários *Farinhada* e *Meninos do Engenho*.

Ao Doutor Sérgio Luiz Ferreira, um historiador amante da cultura da Ilha, pela sua valiosa facultação de informação sobre a localidade de Santo Antônio e pela sua simpatia.

Ao engenheiro Paulo Ricardo Caminha, um activista açoriano apaixonado pela culinária da Ilha, pela sua disponibilidade, atenção e facultação de informações sobre a culinária da Festa do Divino Espírito Santo, em Santo Antônio de Lisboa.

Aos queridos donos de engenho Fausto Andrade e Djalma Teodoro Dias pela atenção e facultação de material. Obrigado pela farinha e pelo beiju!

À Neide Rigo que gentilmente me facultou as suas belas imagens de alimentos, fotografadas em Santo Antônio de Lisboa, e que contribuiu para ilustrar este meu trabalho (presente em anexo digital). Obrigado!

E, finalmente, a todos aquele que não relato aqui mas que de certa forma contribuíram para a concretização deste meu sonho: amigos pertos e distantes, a todos os professores, colegas de curso e funcionários do ICS da Universidade de Lisboa.

## ÍNDICE

INTRODUÇÃO	1
CAPÍTULO I - Percursos metodológicos	7
I.1 O nascer de um tema	7
I.2 A experiência da investigadora na pesquisa etnográfica	7
I.3 Conclusão	11
CAPÍTULO II - História, antropologia e sociologia da alimentação	12
II.1 Alimentação e culinária na antropologia	13
II.2 O significado da comida	16
II.3 Papel da cultura na alimentação humana	17
II.4 Conclusão	18
CAPÍTULO III - Identidade, alimentação e cozinha	19
III.1 Identidade açoriana em Santa Catarina	19
III.2 O alimento como estabelecedor de identidades em Santa Catarina	20
III.3 Globalização e identidade alimentar	22
III.4 Conclusão	23
CAPÍTULO IV - Açores, Santa Catarina, Florianópolis e Santo Antônio de Lisboa	24
IV.1 Arquipélago dos Açores	25
IV.1.1 Arquipélago dos Açores: características gerais	25
IV.1.2 Alimentação e culinária açoriana	25
IV.1.3 Os açorianos na história da ilha de Santa Catarina	27
IV.2 Santa Catarina e Florianópolis	29
IV.2.1 Características gerais e históricas	29
IV.2.2 Alimentação e culinária multiétnica em Santa Catarina	31
IV.2.3 Cultura açoriana em Santa Catarina	32
IV.2.4 Alimentação e culinária de invocação açoriana em Florianópolis	33
IV.2.5 A alimentação e culinária da ilha como manifestação cultural	34
IV.2.6 Culinária comparada – Açores e ilha de Santa Catarina	35
IV.3 Santo Antônio de Lisboa	37
IV.3.1 Características gerais e históricas de Santo Antônio de Lisboa	37
IV.3.2 A comida da festa do divino Espírito Santo em Santo Antônio de Lisboa e a divina farinhada	39
IV.3.3 Os engenhos de farinha em Santo Antônio de Lisboa	40

IV.3.4	O que se identifica e entende-se por comida “açoriana” em Santo Antônio de Lisboa?	45
IV.3.5	Características da alimentação e da culinária local	46
IV.3.6	Alimentação e culinária como património cultural	50
IV.4	Conclusão	52
CAPÍTULO V - Exaltação, redescoberta, reivindicação e re(invenção) da tradição açoriana através da culinária da ilha		54
V.1	A redescoberta, reivindicação e re(invenção) da tradição açoriana através da alimentação e culinária da ilha.	55
V.2	O processo de açorianização: o étnico	58
V.3	Conceito de invenção da tradição	60
V.4	Porque nas últimas décadas, por toda a ilha, tem vindo a se reivindicar uma culinária “açoriana”?	62
V.5	Conclusão	63
CONSIDERAÇÕES FINAIS		65
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS		67
ANEXO 1		73
ANEXO 2		74
ANEXO 3		75
ANEXO 4		76
ANEXO 5		77
ANEXO 6		78



## ÍNDICE DE FIGURAS

Fig. 1 - <i>Bar e restaurante Açores – na Rua Cônego Serpa em Santo Antônio de Lisboa</i> , fotografia do autor, Agosto de 2009.....	3
Fig. 2 - <i>Rua Caminho dos Açores em Santo Antônio de Lisboa</i> , <i>fotografia do autor</i> , Agosto de 2009. ....	4
Fig. 3 - Mapa de localização da Ilha de Santa Catarina (Florianópolis) no Brasil. ....	31
Fig. 4 – Mapa de localização de Santo Antônio de Lisboa (Florianópolis – SC) .....	38
Fig. 5 - <i>Interior do Engenho Dias, em Santo Antônio de Lisboa</i> , <i>fotografia do autor</i> , Agosto de 2009.....	41
Fig. 6 - <i>Desfile etnográfico de carro de bois</i> , em Santo Antônio de Lisboa, <i>fotografia</i> <i>cedida por Djalma Dias</i> , Agosto de 2009. ....	42
Fig. 7 - <i>Fritura de pasteis de carne na Festa do Divino Espírito Santo</i> , em Santo Antônio de Lisboa, <i>fotografia cedida por Djalma Dias</i> , Agosto de 2009.....	45
Fig. 8 - <i>Cultivo de Ostras em Santo Antônio de Lisboa</i> , <i>fotografia do autor</i> , Agosto de 2009. ....	47

## **LISTA DE ABREVIATURAS**

**AMSAL** – Associação de Moradores de Santo Antônio de Lisboa

**BU/UFSC** – Biblioteca Universitária da Universidade Federal de Santa Catarina

**CECA** – Centro de Estudos Cultura e Cidadania

**CEAG/SA** – Centro de Assistência Gerencial de Santa Catarina

**EUA** – Estados Unidos da América

**FDES-SAL** – Festa do Divino Espírito Santo em Santo Antônio de Lisboa

**GFDESNI** – Grandes Festas do Divino Espírito Santo na Nova Inglaterra

**IBGE** – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

**IGEOF** – Instituto de Geração de Oportunidades de Florianópolis

**INRC** – Inventário Nacional de Referências Culturais

**IPHAN** – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional

**NEA/UFSC** – Núcleo de Estudos Açorianos da Universidade Federal de Santa Catarina

**SC** – Santa Catarina

**UFSC** – Universidade Federal de Santa Catarina

**UNESCO** – United Nations Educational Scientific and Cultural Organization

*Dedico esse trabalho  
aos meus amores José Luís, Henrique e Gustavo por me alimentarem com amor e alegria  
e a todos aqueles que fazem da Alimentação, assim como eu, o seu instrumento de  
trabalho.*

"Um pedacinho de terra,  
perdido no mar!...  
Num pedacinho de terra,  
beleza sem par...  
Jamais a natureza  
reuniu tanta beleza  
jamais algum poeta  
teve tanto pra cantar!  
Num pedacinho de terra  
belezas sem par!  
Ilha da moça faceira,  
da velha rendeira tradicional  
Ilha da velha figueira  
onde em tarde fagueira  
vou ler meu jornal.  
Tua lagoa formosa  
ternura de rosa  
poema ao luar,  
cristal onde a lua vaidosa  
sestrosa, dengosa  
vem se espelhar..."  
(Zininho)<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> Cláudio Alvim Barbosa (Zininho). Poeta do Hino *Rancho de amor à Ilha* da cidade de Florianópolis.

# INTRODUÇÃO

«Comida ‘açoriana’ é peixe, berbigão, ostra, farinha e pirão com peixe».

Lídia Martins (69 anos - 2009)

As palavras de minha tia, Lídia Martins, são emblemáticas da forma como os mais antigos manezinhos<sup>2</sup> e de muitos outros descendentes de açorianos em Florianópolis, identificam hoje em dia, a comida “açoriana” na Ilha.

Este trabalho, portanto, é fruto de um misto de curiosidade e de interrogação. A curiosidade advém da minha própria história de vida por ser descendente de açorianos de nona ou décima geração *num pedaço de terra perdido no mar*<sup>3</sup>, em Florianópolis – Ilha de Santa Catarina. A proximidade entre Santa Catarina e o Arquipélago, de onde partiram outrora os imigrantes, levam alguns autores a intitular a Ilha onde nasci como sendo a 10ª Ilha dos Açores (Pacheco, 2004). E também pelo facto de ser o alimento, no meu dia-a-dia, como dietista, o meu instrumento de trabalho.

A minha curiosidade levou-me a querer saber um pouco mais da alimentação e culinária dos meus antepassados. O que comiam *eles* quando lá passaram a habitar, que adaptações alimentares tiveram que o fazer e o que ainda hoje em dia se preservou na alimentação e culinária dos descendentes de açorianos na localidade (Santo Antônio de Lisboa) onde nasci, cresci e vivi até os meus 24 anos. A interrogação, origina-se de nos últimos anos, em Florianópolis, a partir do final dos anos 1990, haver uma crescente redescoberta e reivindicação da açorianidade em relação a tudo o que é antigo na Ilha (produção artesanal, práticas culinárias, folclore, religiosidade, literatura popular, jogos [e] brinquedos e meios de transportes populares) (Leal, 2007: 124). Neste contexto, tudo o que é antigo é tido como “açoriano”, e a culinária local também não foge à regra. A minha interrogação central consiste em saber as razões pelas quais a comida é identificada como açoriana, e porque é que essa identificação tem tanto êxito.

---

<sup>2</sup> O termo “manezinho” é utilizado para denominar o nativo da Ilha de Santa Catarina de origem açoriana, que se caracteriza pelo linguajar rápido e melodioso. Engloba tanto o morador do interior da Ilha, da praia e o pescador, como o ilhéu urbano (Uggioni, 2006: 117). E, dependendo do contexto, o termo poderá ter outros significados. Estes por sua vez, mais à frente, serão contextualizados.

<sup>3</sup> Referente a música de Florianópolis *O Rancho de Amor à Ilha* que é o hino oficial da cidade de Florianópolis.

Procuro, assim, indagar o que é que os diferentes produtores e consumidores – proprietários de restaurantes, utilizadores de restaurantes locais (turistas), moradores da localidade – além dos intelectuais ligados à comunidade, entendem por comida “açoriana”? Será que a identificam com a comida local produzida e consumida por quem invoca uma ascendência açoriana? E existirá alguma relação histórica de continuidade entre a cozinha dos Açores e a cozinha dita “açoriana” da Ilha de Santa Catarina?

Eugenio Lacerda, na sua tese de doutoramento intitulada *O Atlântico Açoriano – uma antropologia dos contextos globais e locais da açorianidade*, ressalta a multiplicação recente de referências açorianas na Ilha:

Quem visita hoje a Ilha de Santa Catarina ou mesmo o litoral do Estado e perguntar a um nativo como ele se identifica e qual sua origem, encontrará respostas muito comuns como estas: -“eu sou manezinho!”, “sou açoriano”! Se abrir os jornais locais, verá expressões como “cultura açoriana”, “arquitetura açoriana”, folclore açoriano”. Se procurar mapas ou roteiros turísticos oficiais do Estado, lá encontrará o ícone de uma rendeira, simbolizando a região litorânea. Se percorrer o comércio e as praias verá letreiros assim: padaria açoriana, posto dos Açores, imobiliária Açores, livraria açoriana, Hotel Arquipélago dos Açores, etc. Se, durante o mês de Outubro, quando ocorrem no Estado as famosas festas nacionais – as “Oktoberfests”<sup>4</sup> – verá em Florianópolis uma equivalente, a Fenaostra – Festa Nacional da Ostra e da Cultura Açoriana (Lacerda, 2003: 87-88).

João Leal, no seu livro *Cultura e Identidade Açoriana: o movimento açorianista em Santa Catarina* diz que:

[...] Quem viajar pela Ilha olhando letreiros e anúncios, rapidamente se dará conta da existência de um elevado número de lojas, estabelecimentos comerciais, empreendimentos turísticos e até, de condomínios privados, que contêm uma referência aos Açores na sua designação (Leal, 2007: 33).

---

<sup>4</sup> A Oktoberfest criada em 1984 como evento turístico-cultural, consolidou-se, em pouco tempo, num dos mais importantes produtos turísticos do calendário nacional, projectando, sobremaneira, a cidade e o estado catarinense e proporcionando um inestimável crescimento e divulgação das características étnico-culturais da gente que desbravou e colonizou o Vale do Itajaí. As tradições alemãs (os usos e os costumes, a gastronomia, a música, as danças, o folclore) trazidas e cultuadas pelos primeiros imigrantes, resultaram num processo de revitalização, preservação e enriquecimento que foi surpreendente. Motivando assim, também o surgimento de um expressivo número de outras festas turístico-culturais no estado, como a Marejada, de Itajaí, a Fenarreco, de Brusque, a Festa do imigrante, de Timbó, a Tirolefest, de Treze Tílias, a Schutzenfest, de Jaraguá do Sul, a Fenachopp, de Joinville e tantas outras, viabilizando, dessa forma, a formatação do produto turístico “Festas de Santa Catarina” (Nova, 2001). Confira os sites: <http://www.oktoberfestblumenau.com.br/?p=4&n=78>; <http://www1.an.com.br/2001/set/30/0ger.htm>

Segundo Leal, por toda a Ilha de Florianópolis são vários os restaurantes com referências açorianas, desde o mais clássico *Restaurante Açores* até *Marina Açoriana*, *Cantinho Açoriano*, *Quintal dos Açores*, *Rancho Açoriano*, *Tempero Açoriano*, etc (Idem: 33-34).

Na localidade de Santo Antônio de Lisboa, para além de encontrarmos tais designações em nomes de restaurantes (ver Fig. 1), encontra-se também numa das suas ruas principais a designação de *Caminho dos Açores* (ver Fig. 2).



Fig. 1 - Bar e restaurante Açores – na Rua Cônego Serpa em Santo Antônio de Lisboa, fotografia do autor, Agosto de 2009.

Tendo como base este contexto de multiplicação recente da exaltação e reivindicação das raízes açorianas, e partindo de uma abordagem antropológica, procuro desenvolver um estudo da culinária que é considerada como sendo de matriz açoriana em Florianópolis, pretendo fazê-lo na perspectiva de que a culinária é parte da construção da identidade local dos grupos que reivindicam uma ascendência açoriana.

Manter viva a alimentação e culinária de uma comunidade é poder valorizar a sua história e a sua identidade. Para os descendentes de açorianos, em Santo Antônio de Lisboa, Florianópolis – Santa Catarina, é valorizar ainda mais a sua origem, pois, conforme coloca

(Ferreira 2006, 10), no final do século XIX a população local não mais se lembrava de sua ascendência açoriana. E no século XX, esta população se proclamava “sem origem”<sup>5</sup>.

Flores (1998) apud Leal (2007:36) também comenta este facto:

Quando perguntava [no interior da Ilha de Santa Catarina]: de onde vieram seus avós, seus pais...respondiam-me: nasceram aqui; são brasileiros; não sei de onde vieram; não são de origem (ser de origem, é ser descendente de alemão ou de outra etnia estrangeira) (Flores, 1998 apud Leal 2007: 36).



Fig. 2 – Rua Caminho dos Açores em Santo Antônio de Lisboa, fotografia do autor, Agosto de 2009.

No final do século XX, com o movimento de valorização da açorianidade, a herança histórica e cultura de base açoriana, veio se manifestar de forma valorizada num variado espectro que vai do artesanato, arquitetura, religiosidade, folclore, festas populares, folguedos à culinária local.

Leal (2007:25), defende que este movimento açorianista em Santa Catarina pode ser definido como um conjunto diversificado de activistas e organizações que se têm

---

<sup>5</sup> “sem origem” é uma expressão que segundo Ferreira (2006:15) era, geralmente, não ser descendente de italiano ou de alemão.



empenhado na redescoberta das raízes açorianas de Santa Catarina e no resgate da cultura açoriana no estado<sup>6</sup>.

Este trabalho apresenta como objectivo geral, estudar o papel da comida como elemento constitutivo da identidade açoriana reivindicada pelos habitantes de Santo Antônio de Lisboa – e de outras localidades da Ilha.

Os seus objectivos específicos consistem em conhecer as razões pelas quais a comida é identificada como açoriana, e porque que essa identificação tem tanto êxito e triunfa; identificar alimentos e receitas correntes; identificar alimentos e receitas utilizadas em acontecimentos especiais.

Para alcançar os objectivos propostos, tornou-se necessário prosseguir três tipos de pesquisa: a revisão bibliográfica (para o aporte teórico), a pesquisa documental e a pesquisa etnográfica (em Santo Antônio de Lisboa).

A pesquisa de revisão bibliográfica foi realizada no período inicial do trabalho. Abrangeram-se temas relativos à antropologia da alimentação, identidade e alimentação, à problemática da invenção da tradição, à história mais geral dos Açores e de Santa Catarina nos séculos XVIII, XIX e XX.

Em termos de pesquisa documental fez-se uma análise comparativa de livros de cozinha do arquipélago dos Açores e da Ilha de Santa Catarina (daqueles com maior foco nas receitas tidas como “açorianas”).

A pesquisa etnográfica foi realizada, na sua maior parte, na localidade de Santo Antônio de Lisboa. A razão pela qual foi escolhida especificamente esta localidade deve-se, antes de mais, ao facto de nela existir uma reivindicação de forte influência açoriana que abrange o seu folclore, artesanato, religiosidade e culinária, sendo considerada localmente como o espaço mais representativo e completo do que se entende por cultura açoriana em Florianópolis.

Realizei a parte etnográfica do meu trabalho através de entrevistas com antigos moradores locais. Outros entrevistados foram os proprietários e cozinheiros de bares e restaurantes que servem comida representada como “açoriana”, utilizadores de bares e restaurantes locais de comida “açoriana” (os turistas), intelectuais<sup>7</sup> ligados ao revivalismo açoriano em Santa Catarina e membros da Universidade Federal de Santa Catarina –

---

<sup>6</sup> Para um maior desenvolvimento deste tópico com ênfase no resgate cultural através da culinária local, cf. capítulo 5 do presente trabalho.

<sup>7</sup> Os intelectuais aqui referidos são aqueles que de certa forma estão engajados na “causa açoriana”. São eles: historiadores, artistas, documentaristas, professores universitários e etc.

UFSC, proprietários de farinha de engenhos locais e membros da Associação de Moradores de Santo Antônio de Lisboa – AMSAL. Para além das entrevistas pessoais realizadas de modo estruturado, tiraram-se também fotografias relacionadas com os objectivos do estudo, e fez-se observação directa de diversas actividades locais, registo em caderno de campo dos cardápios e ementas de restaurantes de comida “açoriana” e de produtos produzidos em engenhos de farinha nesta localidade.

Quanto à estrutura geral do trabalho, no primeiro capítulo descrevem-se os percursos metodológicos deste trabalho, explicitando as posturas e procedimentos adoptados para a realização da pesquisa e as dificuldades enfrentadas ao longo deste percurso.

No segundo capítulo, aborda-se a alimentação e culinária na História, Antropologia e Sociologia da Alimentação de forma a posicionar a importância da alimentação e da cozinha no contexto histórico e antro-po-sociológico.

No terceiro capítulo, discorre-se sobre o entendimento da construção da identidade através da alimentação, por ser este um dos enfoques principais deste trabalho.

No quarto capítulo, aborda-se brevemente a História dos Açores, e a de Santa Catarina, Florianópolis e Santo Antônio de Lisboa. Apresenta-se neste capítulo uma pesquisa bibliográfica da alimentação e culinária açoriana e uma outra sobre a comida “açoriana” contemporânea na Ilha. Procura-se, assim, detectar possíveis continuidades e descontinuidades entre a cozinha dos Açores e a da Ilha, abrangendo nesta última a culinária praticada em casa e a comercializada nos restaurantes pelos habitantes da Ilha de Santa Catarina que reivindicam ser descendentes de açorianos.

Por último, no capítulo 5, explora-se a temática da invenção da tradição, o fenómeno da etnicidade e a construção dessa identidade açoriana em Santa Catarina.

E, por último, apresenta-se as considerações finais, seguidas da apresentação dos anexos.

# CAPÍTULO I

## Percursos Metodológicos

### I.1 O nascer de um tema

O trabalho que se segue é, para além de minha curiosidade e interrogação, fruto de minha circunstância de vida como profissional da área da alimentação e nutrição. Como Dietista tive a necessidade de ir mais além e não ficar apenas interessada no aspecto nutricional do alimento e sim, através da antropologia, compreender também os seus aspectos simbólicos. Quis saber, em concreto, porque é que a comida na Ilha (Florianópolis) é identificada como “açoriana”; porque é que esta identificação tem tanto êxito e triunfa numa cidade, hoje em dia, tão cosmopolita e onde outros elementos culturais – como os africanos, indígenas, portugueses, italianos, alemães – também são influentes?

E foi então, ao atentar no aspecto simbólico da alimentação, que procurei estudar o significado da emblemática comida “açoriana” na Ilha de Santa Catarina e a sua crescente designação, manifestada em um grande número de estabelecimentos comerciais, inclusive em restaurantes na Ilha, como tão bem é relatado por Leal (2007), no seu livro *Cultura e Identidade Açoriana*.

### I.2 A experiência da investigadora na pesquisa etnográfica

Em Agosto de 2009, fui a Florianópolis, realizar o meu trabalho de campo (observação e recolha de dados) num curto espaço de tempo (28 dias apenas).

A minha pesquisa bibliográfica e documental iniciou-se nos terminais informáticos da Biblioteca Universitária da Universidade Federal de Santa Catarina (BU/UFSC). Passei entretanto, alguns dias alternando as minhas pesquisas entre a biblioteca central da UFSC e a biblioteca do NEA/UFSC<sup>8</sup>, onde possui à disposição de toda a comunidade uma

---

<sup>8</sup> NEA/UFSC – Núcleo de Estudos Açorianos da Universidade Federal de Santa Catarina. Foi criado em 1986 com o propósito de realizar pesquisas em prol do resgate da Cultura Açoriana. E tem como seus objectivos: a pesquisa, resgate, preservação, valorização e divulgação da cultura de base açoriana no Estado de Santa Catarina. Para saber mais sobre o NEA/UFSC ver site: [www.nea.ufsc.br](http://www.nea.ufsc.br)

biblioteca com vários títulos inéditos em Santa Catarina e um acervo de trajes típicos, peças de artesanatos, gravações musicais e de documentários sobre a cultura açoriana.

Na biblioteca central fiz pesquisa bibliográfica referente ao tema relacionado à história da Ilha e à história de Santa Catarina. Também aí, pude entrar em contacto com dissertações e teses com tema sobre identidade açoriana e gastronomia da Ilha.

No NEA/UFSC, realizei entrevista e tive à disposição documentários, teses e outras obras de autores ligados ao revivalismo açoriano em Santa Catarina que estão envolvidos na promoção e defesa de uma identidade açoriana como é o caso das obras de Vilson de Farias, Walter Piazza, João Luppi, Nereu do Vale Pereira e etc.

Para além destes departamentos citados, outros mais departamentos da UFSC foram pesquisados e, alguns deles, entrevistados.

No Departamento de Nutrição da UFSC, obtive indicações de livros sobre a culinária da Ilha e indicações de leituras ligada ao meu tema, como foi o caso da Dissertação de Paula Uggioni que discute a valorização da comida açoriana na Ilha.

No Museu de Antropologia da UFSC, foram-me indicados e facultado livros relacionados com a cultura açoriana no Estado.

Mas para além da pesquisa realizada por mim no *campus* universitário da UFSC, a minha pesquisa envolveu, em segundo lugar, o contacto pessoal e entrevistas com moradores locais, funcionários, utilizadores e proprietários de bar/restaurantes (turistas), donos de engenhos<sup>9</sup> de farinha de mandioca e com activistas fora da UFSC – outros intelectuais envolvidos no movimento açorianista dentro da localidade de Santo Antônio de Lisboa que de certa forma estão também engajados na “exaltação da açorianidade”, como foi o contacto com historiadores locais, artistas plásticos, documentaristas e membros da AMSAL; onde os pude entrevistar, fotografar, obter informações e material de apoio pertinentes ao desenvolvimento deste trabalho.

Em Santo Antônio de Lisboa, realizei entrevistas com alguns intelectuais, participei de uma reunião da AMSAL e consultei um historiador, nascido no Distrito, onde obtive através dele uma lista de nomes dos mais antigos moradores na localidade para então proceder a selecção das minhas entrevistas com moradores. Para além disto, obtive informações sobre a comida da festa do Divino Espírito Santo e outras indicações sobre a localidade.

---

<sup>9</sup> Em um dos engenhos, *Engenho do Djalma Dias*, pude presenciar a produção de farinha de mandioca e de beijú e participar do convívio e da comilança.

Ainda no distrito, na *Casa Açoriana*<sup>10</sup>, obtive contacto com obras literárias de vários autores catarinenses ligado à cultura e culinária açoriana de Santa Catarina. Obtive também, a oportunidade de fotografar as louças de barro<sup>11</sup> expostas, utensílios de cozinha, que ainda hoje são utilizados em algumas cozinhas caseiras, na localidade e interior da Ilha, e na maioria dos restaurantes locais que servem comida típica da região (restaurante comercial típico<sup>12</sup>).

Enfim, na minha actividade de trabalho de campo para além dos levantamentos bibliográficos que fiz, para além das entrevistas não estruturadas e estruturadas que realizei com as diversas categorias de entrevistados, dos registos e das notas e fotografias que tirei, aproveitei também para falar e ouvir com diferentes tipos de pessoas nos meios de transportes (ônibus), em lojinhas de artesanatos pelo bairro, e com quem eu ia encontrando pelas ruas, onde fiz perguntas ocasionais sobre a alimentação e culinária para assim poder ampliar ainda mais o meu ponto de vista sobre o tema aqui abordado. Exemplo disso, foi o meu aproveitamento de muitas conversas e encontros casuais com várias pessoas. Pessoas comuns, de dentro e fora da comunidade, moradores, vendedores, comerciantes, turistas, cozinheiros e proprietários de outros restaurantes que não estão envolvidas com a culinária típica da Ilha e, muito menos, com a temática da exaltação da açorianidade.

Neste trabalho as entrevistas que realizei com antigos moradores<sup>13</sup>, foram maioritariamente, pessoas com mais de 60 anos. Pois estes, a meu ver, poderiam contribuir para uma melhor identificação da cultura alimentar local no tempo, assinalando transformações ocorridas ao longo dos anos. Foram entrevistadas 10 pessoas, das quais 8 eram mulheres, o grupo tradicionalmente responsável pela cozinha. Em relação à idade dos entrevistados, sete encontravam-se na faixa dos 60 a 70 anos; um, na faixa dos 80 e dois apresentavam idade superior aos 90 anos.

Estas pessoas foram escolhidas intencionalmente, no sentido de serem aptas a revelar uma culinária e hábitos alimentares característico da localidade de Santo Antônio de Lisboa e, principalmente, por fazerem parte do núcleo original da comunidade. Pelo

---

<sup>10</sup> *Casa Açoriana* é um comércio local de artesanato. Um casarão colonial de fins do século XVIII conhecida como “Casa Açoriana Artes e Tramóias Ilhoas”, centro cultural, galeria de arte e local de vendas de artesanato dos mais expressivos artesãos ilhéus e que faz parte do cartão postal da localidade de Santo Antônio de Lisboa. Localizada na rua Cónego Serpa, nº30, ao lado do casario do Bar e Restaurante *Açores*.

<sup>11</sup> No anexo (digital), na pasta “artesanato” podem ser vista algumas loiças e utensílios típicos.

<sup>12</sup> Restaurante Comercial Típico: O restaurante define-se como o estabelecimento comercial onde se preparam e servem refeições. Já o termo típico relaciona-se com o característico, o simbólico. Assim, restaurante comercial típico pode ser definido como o restaurante que serve preparações locais, com ingredientes e modos de preparar característicos de cada região (Uggioni, 2006: 29).

<sup>13</sup> Ver em anexo (digital), na pasta “fotos de antigos moradores” algumas moradoras locais que aceitaram ser fotografadas.

facto de os depoimentos acabaram por se tornar repetitivos, fica justificado o número de moradores antigos por mim entrevistados. Dessa forma, considerando-as como sendo importantes referências da história dessa comunidade, optou-se pela indicação dada pelos próprios nativos ou por aqueles que os conhecessem (como membros da AMSAL).

As entrevistas com os moradores antigos ocorreram, em sua maioria, nas residências dos entrevistados. O tempo médio das entrevistas foi de cerca de 1 hora. Para além dos 10 antigos moradores, outros grupos de pessoas foram também entrevistados, somando um total de trinta entrevistas (dez moradores antigos, quatro outros moradores locais, quatro intelectuais, três proprietários de bar/restaurantes, dois cozinheiros/chefes de cozinha e cinco utilizadores de bar/restaurantes (turistas) e dois donos de engenhos). A maioria das entrevistas foi registada em anotações feitas em caderno de campo, sendo apenas uma delas registada por gravação. Em respeito à privacidade dos entrevistados, os nomes aqui apresentados são fictícios.

Todas estas conversas e estes contactos casuais com pessoas diversas me foram úteis, pois acabei por reunir muita informação escrita a respeito da referida comida “açoriana” na localidade e não só. Passei então, a ter uma melhor noção a respeito da comida “açoriana” da Ilha, do que as pessoas pensam ser a comida “açoriana”, nomeadamente em Santo Antônio de Lisboa, de como ela é composta, do modo como é confeccionada, do significado que ela representa e etc.

A passagem a seguir retrata uma conversa que tive com uma antiga moradora, em Santo Antônio de Lisboa, que simpaticamente me respondeu a algumas perguntas, embora já com a sua voz um tanto cansada. Portanto, perguntei se ela sabia o que era comida açoriana e onde ficava os Açores, uma vez que tanto se falava em comida “açoriana” ali em Santo Antônio de Lisboa. Ela, ainda muito lúcida e de boa conversa, disse-me assim:

«Ó filha, então não hei de saber? Os Açores fica mesmo aqui ao lado! A nossa comida que é pirão d’água, peixe frito, berbigão... é chamada de açoriana em homenagem ao Caminho dos Açores<sup>14</sup>, aquela rua que passa em frente a igreja perto do centro de saúde, acho eu!» (Maria, moradora local, 96 anos).

Este tipo de conversas que fui realizando permitiu-me, entretanto, verificar, também, que há algum desconhecimento por parte de alguns moradores, nomeadamente dos mais antigos e com menos escolaridade, sobre o que são os Açores e onde ficam em termos geográficos. Para estas pessoas, a comida “açoriana” é toda a comida que é nativa e

---

<sup>14</sup> Ver Fig. 2 - fotografia ilustrativa referente a rua *Caminho dos Açores* em Santo Antônio de Lisboa.

antiga, é a comida genuína, própria da zona, plantada e colhida ali, retirada daquele terra e daquele mar e que é elaborada e vendida ao turista naquela localidade, não tendo nenhuma relação com o Arquipélago dos Açores, que é parte de Portugal.

Através das entrevistas que realizei e das conversas improvisadas acabei por verificar portanto, que o que se entende por comida “açoriana” não é igual para todos, sendo, sim, interpretado de diversas formas. Onde num mesmo grupo de entrevistados, por exemplo, só com moradores, obtive respostas muito diversificadas (ver anexo 1).

Frente a isso, também pude constatar que a maioria das pessoas mais novas e mais escolarizadas sabem que a Ilha foi colonizada por descendentes de açorianos e que esta é uma das razões pelas quais a comida na Ilha é identificada como “açoriana”. Para alguns, embora acreditem que é bem provável ter havido outras colonizações, a colonização maioritária é a que conta.

A identificação da comida como “açoriana”, na Ilha, apresenta-se também como algo muito fácil de compreender – é raciocínio simples. Se a comida é feita por descendentes de açorianos, trata-se de “comida açoriana”. Eles acreditam que a comida é açoriana porque se identificam com quem o faz (os descendentes de açorianos) e porque acreditam que os colonos (da Ilha) repetiram a culinária de seus antepassados.

Verifiquei também que, maioritariamente, os entrevistados acham que a comida da Ilha sofreu mudanças. Que a comida actualmente, em Florianópolis, tem mais variedade, está mais globalizada e que essa evolução se deu devido ao turismo na região e ao aumento de novos residentes vindo de outras cidades, de outros estados e de outros países (ver anexo 3).

### **I.3 Conclusão**

Abordámos neste capítulo os percursos metodológicos realizados neste trabalho para que o mesmo adquirisse a estrutura aqui apresentada. Nele foi relatado como o tema do trabalho surgiu, a experiência que se teve no decorrer do trabalho de campo (pesquisa etnográfica) e o conhecimento que se adquiriu sobre a comida “açoriana” na Ilha (mais precisamente na localidade de Santo Antônio de Lisboa).

## **CAPÍTULO II**

### **História, Antropologia e Sociologia da Alimentação**

A importância que a alimentação ocupa e as representações que induz justificam múltiplas abordagens tanto nas ciências sociais em geral quanto na antropologia.

Partindo para uma viagem particular, busca-se carregar na bagagem uma concepção de que o alimento pode ser qualificado como um elemento para se entender o ser humano em seu ambiente e dentro das relações sociais. Os vários caminhos percorridos pelo alimento são construídos por essas relações, desde sua produção até o consumo, fazendo-se presentes aspirações, condutas e acções que, em última instância, representam diferentes significados de acordo com o grupo de pessoas (Mühlbach 2004,133).

E é portanto deste ponto de vista que, neste trabalho, se faz necessário uma abordagem da história, sociologia e da antropologia. A fim de se entender estas relações e, especialmente, compreender o alimento como identidade de grupo em relação ao lugar onde se vive, tornou-se necessário transitar por disciplinas para além da nutrição.

O estudo da alimentação é importante, pois o alimento é absolutamente essencial à existência humana. Tendo os alimentos iluminado amplos estudos dos processos sociais, como o político-económico e criação de valor, o valor simbólico da criação e da construção social da memória (Mintz e Du Bois 2002).

Comer é mais que ingerir um alimento, significa também as relações pessoais, sociais e culturais que estão envolvidas no acto. A cultura alimentar está directamente ligada com a existência da pessoa na sociedade (Poulain, 2004:250).

Neste contexto, os autores consultados por Uggioni (2006:41), Canesqui (2005) e Lody (2004), enfatizam que comer é antes de tudo um ato simbólico, tradutor de sinais, de reconhecimentos formais, de cores, de texturas, de temperaturas, entre outros. Consiste num ato que une memória, desejo, fome, significado, sociabilidade e ritualidade. Os modos alimentares se articulam com outras dimensões sociais e com a identidade. O valor cultural do ato e do modo alimentar é cada vez mais entendido enquanto ato patrimonial, pois a comida é tradutora de povos, nações, civilizações, grupos étnicos, comunidades e famílias.



O alimento é um dos requerimentos básicos da existência, e a aquisição desta comida desempenha um papel importante na formação de qualquer cultura. Os métodos de procurar e processar estes alimentos estão intimamente ligados à expressão cultural e social de um povo (Poulain e Proença 2003).

## **II.1 Alimentação e Culinária na Antropologia**

Segundo Mintz e Jack Goody, a antropologia desde o seu início mostrou interesse pela comida e pelo acto de comer. Dificilmente outro comportamento atrai tão rapidamente a atenção de um estranho como a maneira como se come, o quê, onde, com que frequência comemos, e como nos sentimos em relação à comida (Mintz, 2001:31; Goody, 1998).

Segundo Mintz e Du Bois (2002), o estudo sobre alimentos e refeições tem uma longa história na antropologia, no século XIX. Desde que o teólogo escocês William Robertson Smith estudou o sacrifício e a comida nos anos 80 do século XIX, a antropologia tem-se ocupado com a comida, e, particularmente, com os papéis que desempenha na organização da vida social (Mintz, 2001:32).

Embora a alimentação seja parte fundamental da manutenção da vida, ela só passou a ser tema da pesquisa das ciências sociais a partir do século passado (séc. XX) (Idem, 32).

Conforme a afirmação da antropóloga Audrey Richards, autora de pesquisas pioneiras sobre o estudo da alimentação em antropologia, o impulso de comer é mais forte do que o impulso sexual. Nossas atitudes em relação à comida são normalmente aprendidas cedo e bem. Portanto, o que aprendemos sobre comida está inserido em um corpo substantivo de materiais culturais historicamente derivados. Os hábitos alimentares podem mudar inteiramente quando crescemos, mas a memória e o peso do primeiro aprendizado alimentar e algumas das formas sociais aprendidas através dele permanecem, talvez para sempre, em nossa consciência (Mintz, 2001:31).

A comida enquanto tal – isto é, intrinsecamente enquanto comida – tem sido, talvez, um objecto menos interessante para a antropologia do que suas implicações sociais. Porém, isso mudou com o livro apresentado por Audrey Richards em 1939 (Mintz, 2001:32). Audrey Richards não se preocupou apenas com a nutrição e o seu consumo, mas também com o contexto social e psicológico da comida, da sua produção, preparação e consumo, e o modo como estes processos estavam ligados ao ciclo da vida; as relações interpessoais e à estrutura dos grupos sociais, bem como o problema da “comida como símbolo”. A sua conclusão sublinhava o “significado sociológico da comida” e o valor do “estudo dos costumes alimentares” (Goody, 1998:17). Segundo Mintz & Du Bois (2002) a monografia

de Audrey Richards (1939) – *Land, labour and diet in Northern Rhodesia* (1939) – em que ela e uma equipa interdisciplinar examinaram alimentos, produção, preparação, troca, preferências, simbolismo, consumo e consequências nutricionais continua a ser um modelo.

Dos anos 30 aos 60, o tema aparece em monografias sempre atrelado aos capítulos sobre sobrevivência e economia doméstica. Isso talvez porque a comida e sua preparação fossem vistas como trabalho de mulher, e a maioria dos antropólogos fossem homens, ou porque o estudo da comida fosse considerado prosaico e pouco importante, comparado a outros, como a guerra (Mintz, 2001:32).

Um dos grandes responsáveis pelo renascer do interesse pela cozinha em Antropologia foi o antropólogo estruturalista Claude Lévi-Strauss, que se debruçou sobre a comida em diversos textos, entre os quais o famoso *Le triangle culinaire*, publicado como artigo na revista *L'Arc* (1965).

Nele, Lévi-Strauss recorre à formalização e ao modelo linguístico (Counihan, 1997:28), sustentando que, tal como a linguagem, o acto de cozinhar é comum a todas as sociedades humanas. Para Lévi-Strauss, esse triângulo é formado pelo cru, pelo cozinhado e pelo podre. O cozinhado é uma transformação cultural (ou elaboração) do cru, enquanto o podre (estragado) é uma transformação natural de ambos (Goody, 1998: 22).

Goody por sua vez, diz que o triângulo apresentado por Lévi-Strauss não representa adequadamente o conjunto das operações culinárias. Estas poderiam ser representadas sob a forma de um tetraedro e não de um triângulo, se forem levadas em conta operações adicionais como é o caso da categoria “frito”. Com esta categoria, é necessária uma “transformação” mais complicada, transformando finalmente o triângulo de receitas num tetraedro, que tanto inclui o óleo como o ar e a água entre os agentes intervenientes, através dos quais os agentes activos, como o fogo, actuam sobre a comida crua mediante o conjunto de utensílios culturais. Mas, para, Goody, a análise estrutural de Lévi-Strauss – de vocação universalista, atemporal e desligada de contextos sociais, como os representados pela divisão em classes manifesta na existência de “altas” e “baixas” cozinhas – não tem em conta nem a sociedade e nem a história (Goody, 1998).

Entre as abordagens que trouxeram novos elementos à abordagem antropológica da comida, Goody (1998:31), destaca a “interpretação de uma refeição” dada por Mary Douglas. A comida surge para Douglas associada aos factores sociais, torna-se um “código”; a mensagem que a comida codifica será encontrada no padrão de relações sociais manifestado, pois a comida é “simbólica” da relação social; há uma correspondência entre determinada estrutura e a estrutura dos símbolos através da qual se representa.

Entretanto, no Brasil, destacam-se os estudos originais sobre alimentação e culinária, dotados de uma forte ênfase na dimensão histórica, de cientistas Gilberto Freyre com a obra *Casa-Grande & Senzala* (1933[2006]) e Luís da Câmara Cascudo com *História da Alimentação no Brasil* (1967[2004]). Ambos tratam, de maneira diferente, da culinária nacional referindo a génese híbrida – portuguesa, africana, índia – da cozinha brasileira (Stols, 2006:14).

O livro de Jack Goody *Cooking, Cuisine and Class*, foi um ponto de viragem em 1982, ao postular a importância do tempo histórico no estudo da antropologia da alimentação e a cozinha. Para ele, a alimentação e a culinária são parte de sistemas económicos, sociais e culturais muito complexos. Assim, por exemplo as sociedades (tradicionais) da África sub-sahariana, sem escrita, sem propriedade privada, sem classes sociais, não possuem uma diferenciação culinária estratificada, isto é, uma cozinha “alta” ou “baixa” distinta consoante os segmentos da população – quando muito os mais poderosos comem mais. Sociedades mais estratificadas – e dotadas de escrita – como as da Eurásia, dispõem de culinárias distintas – como se vê nas culinárias europeias ou na chinesa – ligadas a estilos de vida distintos, codificadas por escrito nos receituários (Goody 1982). Com contributos como este, hoje, o estudo antropológico de alimentos amadureceu o suficiente servindo como veículo para examinar problemas grandes e variados de teoria e métodos de investigação (Mintz & Du Bois, 2002).

Para o sócio-antropólogo Poulain e para a pesquisadora de história da nutrição Proença, a cozinha é um conjunto de acções técnicas, de operações simbólicas e de rituais que participam da construção da identidade alimentar de um produto natural e o transformam em consumível (Poulain & Proença, 2003).

Os estudos antropológicos sobre alimentação e cozinha incluem actualmente vários temas que vão desde o simbolismo da alimentação (comidas sagradas, tabus religiosos envolvidos na alimentação, comidas e cultura popular, mitos alimentares), à alimentação e saúde física (dieta e exercícios, engenharia nutricional, transgénicos e seu impacto na alimentação hodierna) e alimentação e processos de interacção social (hábitos alimentares e classes sociais, dieta e "modus vivendi", transformações da alimentação e modernidade), alimentação e economia, comida, cozinha e identidade (Goody, 1998:11).

Para Jesús Contreras Hernández, a alimentação não pode ser reduzida a um facto biológico ou de nutrição tendo ela uma dimensão cultural muito importante. “Comer” é um fenómeno social e cultural, enquanto que a “nutrição” é um assunto fisiológico e de saúde. É evidente que em certas ocasiões, existem associações importantes, mas que em outras

ocasiões se trata de fenómenos completamente dissociados. O facto de comer, está indissoluvelmente ligado tanto a biologia da espécie humana como os processos adaptativos empregados pelos humanos em função de suas particulares condições de existência, variáveis, por outra parte, no espaço e no tempo (Hernández, 1993:10). Hernández assinala-se que o acto de alimentar-se, transcende a pura necessidade de nutrir-se, pois está tão carregado de significados e de emoções que aparece ligado a circunstâncias e acontecimentos que nada tem haver com a estreita necessidade de alimentar-se (idem:13). Segundo Cascudo, o acto de alimentar-se foi, de todos os actos naturais existentes, o único que o homem cercou de cerimonial e transformou lentamente em expressão de sociabilidade, ritual político e aparato de alta etiqueta. Compreendendo o homem, a sua significação vitalizadora, usou-a como função simbólica de fraternidade, um rito de iniciação para a convivência, para a confiança na continuidade dos contactos (Cascudo, 2004:36).

## II.2 O significado da comida

O comportamento relativo à comida liga-se directamente ao sentido de nós mesmos e à nossa identidade social, e isso parece valer para todos os seres humanos.

Como as comidas são associadas a povos em particular, e muitas delas são consideradas inequivocamente nacionais, lidamos frequentemente com questões relativas à identidade (Mintz, 2001:31).

Segundo Woortmann (2006:58), a comida distingue-se do alimento porque ambas as noções são socialmente construídas e devem ser percebidas em seu contexto. Ainda que sejam próximas, não se confundem. Exemplo disso é, quando vamos comer a certo tipo de restaurante e desejamos comer um tipo de comida específica: *comida açoriana*, *comida italiana*, *comida japonesa*, *comida brasileira* e etc. Para o autor, a categoria alimento refere-se a um *vir a ser*, a algo que poderá potencialmente ser consumido. Para que o *alimento* se torne *comida* ele deve, normalmente, sofrer um processo de transformação qualitativa, realizando a passagem do plano da natureza para o da cultura pela via da culinária.

Conforme Uggioni (2006:30), citando (Poulain et al., 1990, citado por Proença, et al., 2005), a qualidade simbólica de um alimento refere-se ao significado do alimento para o indivíduo e se relaciona com a sua visão do mundo e o quadro cultural no qual está inserido. Deste modo, podemos dizer que a comida pode simbolizar uma posição de classe, uma pertença religiosa, um estilo de vida e etc.

### II.3 Papel da cultura na alimentação humana

Segundo Braga (2004:38), numa visão antropológica, os nossos hábitos alimentares fazem parte de um sistema cultural repleto de símbolos, significados e classificações, de modo que nenhum alimento está livre das associações culturais que a sociedade lhes atribui. Essas associações determinam aquilo que comemos e bebemos, o que é comestível e o que não o é.

Conforme Woortmann (2006:56), os hábitos de comer constituem uma linguagem que *fala* de outras coisas de género, família, religião, identidade, etc. A comida, ou melhor, a comensalidade é também um meio de sociabilidade e de traçar distinções sociais.

Woortmann (2006:57), baseando-se nas obras de Elias (1997) e de Bourdieu (1983), fala-nos de como os hábitos alimentares são produzidos, ou melhor, à maneira de Elias e Bourdieu, o *habitus*. Esse *habitus*, no que concerne à alimentação, é uma interiorização de experiências sociais, que os sujeitos reproduzem. Segundo Woortmann, poder-se-ia dizer que o *habitus* forma os hábitos alimentares (das regras de consumo ao gosto). E o *habitus*, aquilo que se adquire pela socialização no âmbito de um dado universo social – uma família, uma ocupação, uma classe, um estado nação – está, para Elias e para Bourdieu, no cerne da(s) identidade(s).

Mintz (2001) sublinha precisamente que as identidades sociais estão ligadas às escolhas e aos hábitos alimentares. Neste sentido, sejam as escolhas modernas ou tradicionais, o comportamento relativo à comida liga-se directamente ao sentido que conferimos a nós mesmos e à nossa identidade social. Desse modo, práticas alimentares revelam a cultura em que cada um está inserido, visto que as comidas são associadas a povos em particular.

Segundo Braga (2004), no Brasil, o arroz e o feijão, por exemplo, são traços de identidade nacional, pois são consumidos diariamente, de norte a sul do país, por milhões de brasileiros.

No plano regional, podemos dizer que há outros alimentos que funcionam como *demarcadores identitários regionais*, ou seja, pratos que estão mais associados à sua região de origem: caldeirada de tucunaré no Amazonas, o pato no tucupí no Pará, arroz-de-cuxá no Maranhão, o baião-de-dois no Nordeste, o vatapá e o acarajé na Bahia, o pão-de-queijo em Minas Gerais, a moqueca capixaba no Espírito Santo, feijoada carioca no Rio de Janeiro, virado de feijão em São Paulo, no Centro-Oeste o empadão goiano, no Paraná e em Santa Catarina os chucrutes, risotos, varenykes, marreco recheado, carne suína regada a cerveja, eisbein. E mais ao litoral, principalmente em Florianópolis, a tainha na telha e o

tradicional “pirão com peixe”. No Rio Grande do Sul, o famoso churrasco gaúcho (Braga, 2004; Simões, 1999 e Coleções Abril, 2009)

Para Braga (2004), Da Matta ao afirmar “toda substância nutritiva é alimento, mas nem todo alimento é comida” remete assim, para o aspecto *cultural* da alimentação e, por conseguinte, para aquilo que, segundo ele, transforma o alimento em *comida*. A autora, citando Da Matta (1986), assim o descreve:

Alimento é algo universal e geral. Algo que diz respeito a todos os seres humanos: amigos ou inimigos, gente de perto e de longe, da rua ou de casa, do céu e da terra. Mas a comida é algo que define domínio e põe as coisas em foco. Assim, a comida é correspondente ao famoso e antigo de-comer, expressão equivalente a refeição, como de resto é a palavra comida. Por outro lado, comida se refere a algo costumeiro e sadio, alguma coisa que ajuda a estabelecer uma identidade, definindo, por isso mesmo, um grupo, classe ou pessoa (Da Matta, 1986 apud Braga, 2004:39) [os sublinhados são da nossa responsabilidade].

De acordo com a mesma autora, um outro aspecto do papel da cultura na alimentação humana está na formação do *gosto*. Experiências de culturas em particular afectam a maneira como se formam as preferências pelos sabores (idem). Preferências e gosto por determinadas comidas são parte das identidades e contribuem para as afirmar ou reivindicar, como sucede no caso da chamada “comida açoriana” em Santa Catarina.

## II.4 Conclusão

Neste capítulo, também, falámos do significado que a comida e o alimento têm e qual a função da cultura na alimentação humana. Destacaram-se algumas das propostas mais relevantes da antropologia e de outras áreas de estudo. Chamou-se a atenção para a importância central da alimentação e da cozinha – a transformação de substâncias em comida – na vida humana e para o facto destas estarem associadas a contextos e normas culturais. Finalmente, falou-se de gosto e preferências – ou *habitus* – alimentares e da relação entre comida e identidade.

## CAPÍTULO III

### Identidade, Alimentação e Cozinha

« [...] Exactamente como a linguagem, a cozinha contém e expressa a cultura de quem a pratica, é depositária das tradições e das identidades de grupo...»

(Montanari, 2009:11)

Na epígrafe acima, de Massimo Montanari, o autor ressalta a pertinência em comparar a cozinha com a linguagem pois ela, a cozinha, possui vocábulos (os produtos, os ingredientes) que se organizam segundo regras de gramática (as receitas, que confere sentido aos ingredientes, transformando-os em comida), de sintaxe (o cardápio, isto é, a ordem dos pratos) e de retórica (o comportamento dos comensais).

Tal como a linguagem, a cozinha contém e exprime a cultura de quem a pratica; é depositária das tradições e da identidade de grupo. Mas é também o primeiro modo para entrar em contacto com o outro; mais ainda do que a palavra, o alimento serve de mediador entre culturas diversas, trazendo aos sistemas culinários toda sorte de invenções, cruzamentos e influências artísticas e linguísticas (Montanari, 2009:11).

#### III.1 Identidade Açoriana em Santa Catarina

Ferreira (2006:18), citando Néstor Garcia Canclini, em *Culturas Híbridas: Estratégias para Entrar e Sair da Modernidade*, que estuda a modernização na América Latina, vem nos auxiliar na tentativa de lançar luz sobre essa novidade de os habitantes da Ilha de Santa Catarina se dizerem açorianos: “Ter uma identidade seria, antes de mais nada, ter um país, uma cidade ou um bairro, uma entidade em que tudo o que é compartilhado pelos que habitam esse lugar se tornasse idêntico ou intercambiável”.

Segundo Leal (2007:72), de uma acção confinada, nos anos 1940 e 1950, às elites de Florianópolis, após um período de transição no decurso das décadas de 1970 e 1980, o movimento açorianista tornou-se, a partir dos anos 1990, uma acção com uma importante expressão social e cultural no litoral de Santa Catarina, dotado de uma audiência que não tem cessado de se alargar. Este movimento portanto, só é compreensível se tivermos em conta o contexto específico de Santa Catarina, produto da sua história. Esta fez-se com

imigrantes de origem distinta – portugueses do continente e dos Açores, africanos, italianos, alemães, gregos, sírios, libaneses, entre outros. Alguns destes grupos – em particular os brasileiros de ascendência alemão e os nativos do Rio Grande do Sul (gaúchos) – tiveram muita proeminência e mantiveram uma identidade própria muito afirmativa no plano público. O movimento açorianista desenvolve-se como reivindicação identitária neste contexto, procurando articular as aspirações de uma população que reivindica ter ascendência açoriana e que ocupava geralmente posições subordinadas – nos planos económico, social, político – em relação aos grupos referidos. No quinto capítulo será feita uma abordagem deste movimento, situando-o no contexto multiétnico.

Segundo Lacerda (2003:97), no ano de 1993, o NEA da UFSC reuniu um grupo de pesquisadores e de pessoas que estavam lutando a favor da identidade açoriana começaram a percorrer o litoral catarinense em prol desta causa. A açorianidade, o estudo da cultura açoriana, não era uma coisa nova pois já em 1948, no Congresso de História, a questão tinha sido levantada, só que foi colocada por intelectuais para intelectuais e ficou no meio deles, e a comunidade não tomou conhecimento. Foi a partir de 1993, que a UFSC começa a ter um papel mais interactivo com a comunidade (não apenas buscando informação como dantes, mas passando a recuperar e devolver). Desde modo, passou a orientar aquelas comunidades para a importância daqueles valores culturais, daquilo que se chama de orgulho cultural. Então em pouco tempo, construí-se uma nova visão de identidade e foi a partir daí que se deu um despertar para a identidade açoriana em Santa Catarina (Idem:96).

### **III.2 O alimento como estabelecedor de identidades em Santa Catarina**

Segundo Woortmann (2006:57), nos seus estudos sobre a percepção da comida entre os colonos teuto-brasileiros do Rio Grande do Sul e seus descendentes, o gosto relativo à comida sofre mudanças no tempo e no espaço. Assim, as inovações tecnológicas, as mudanças sócio-demográficas, novas concepções de saúde e de percepção do corpo conduziram a transformações nos padrões alimentares dos colonos e de seus descendentes urbanizados. Contudo, a tradição, não foi abandonada, e as mudanças parecem constituir mais adaptações à modernidade do que alterações radicais.

Segundo a autora, se a comida tradicional teuto-brasileira quotidiana sofreu alterações, ela foi ressignificada. Isto é, retida na memória, ela foi revalorizada como comida ritual das festas em que os laços de parentesco são reforçados e as raízes familiares e étnicas são actualizadas.



É, também, nessa luz que podemos falar na comida identificada como “açoriana” na Ilha e, em particular, em Santo Antônio de Lisboa. Hoje em dia, apesar de já se notarem muitas alterações na comida do dia-a-dia principalmente dos moradores da localidade e até mesmo na comida ritual das festas, como por exemplo, na *sopa do divino* elaborada na Festa do Divino Espírito Santo em Santo Antônio de Lisboa<sup>15</sup> (que vem sofrendo algumas alterações e hibridação), a comida local não deixa de ser ressignificada. Ela é retida na memória das pessoas e é revalorizada como comida ritual das festas em que os laços de parentesco são reforçados e as raízes familiares e étnicas são actualizadas.

De acordo com Jesús Contreras (2007) apud Amon e Menache (2008:19), as comidas rituais – próprias de festas, comemorações, ritos de passagem – implicam uma cristalização. Essas comidas estão associadas a pratos-tótem, portadores de grande valor simbólico e, desse modo, marcadores da identidade do grupo.

Outro aspecto interessante a ser aqui destacado, no contexto do alimento como estabelecedor de identidade, é o caso da ostra<sup>16</sup> (frutos do mar cultivado por maricultores e muito apreciado entre os turistas) que passou a ser um ícone da culinária “açoriana” da Ilha tanto para os nativos como para os turistas que visitam a região.

Este produto de maricultura, na Fenaostra (Festa Nacional da Ostra e da Cultura Açoriana – em Florianópolis) realizada no contexto das festas de Outubro em Santa Catarina, evoca uma identidade açoriana mesmo não tendo nenhuma continuidade linear com a cozinha dos Açores<sup>17</sup>.

Além da ostra, outros alimentos são também identificados como açorianos sem ter qualquer ligação aos Açores. Mas que no entanto são assim identificados pelos nativos por serem produtos locais e antigos. E para alguns turistas são identificados como açorianos pelo facto de acreditarem que os colonizadores açorianos e seus descendentes repetiram a culinária de seus antepassados. Mas na verdade, como veremos mais à frente, isso não é assim, pois eles adoptaram práticas alimentares que não se encontram na origem presumida dos antepassados que reivindicam – o arquipélago dos Açores – como é o caso da farinha de mandioca, da polenta dos italianos e outros produtos na Ilha.

---

<sup>15</sup> Sobre a *sopa do divino* e comidas relacionadas à Festa do Divino Espírito Santo, em Santo Antônio de Lisboa, será assunto a ser abordado mais detalhadamente no próximo capítulo.

<sup>16</sup> O assunto sobre a ostra será abordado mais detalhadamente no capítulo que se segue.

<sup>17</sup> A inexistência de qualquer continuidade linear entre a cozinha dos Açores e a cozinha açoriana de Santa Catarina pode ser vista comparando os livros de cozinha dos Açores: *Cozinha Regional dos Açores* (Balbina Pereira, 2004), *O Peixe na Cozinha Açoriana e Outras Coisas Mais* (Augusto Gomes, 2001), *Cozinha Tradicional da ilha de São Miguel* (Augusto Gomes, 1987), *Cozinha Tradicional da ilha Terceira* (Augusto Gomes, 1986) ao receituário representado como açoriano em Florianópolis. Desta forma, não encontramos qualquer referência a ostras nos livros de cozinha açorianos.

### III.3 Globalização e identidade alimentar

Uggioni (2006:27), citando Hernández e Grácia-Arnaiz (2005), enfatiza que podemos dizer que a globalização se caracteriza pelo processo de mudanças sociais, económicas e tecnológicas que estão tornando as fronteiras, de todo tipo e nível, cada vez mais permeáveis. E, como consequência, aparece o processo de homogeneização e perda da diversidade no contexto económico, ecológico e cultural. Segundo a mesma autora, citando Poulain (2004:107), a globalização dos mercados, no que refere à alimentação, tende a homogeneizar os gostos, ficando em prejuízo a sua função de identificação cultural.

Em Portugal, por exemplo, a globalização (conjuntamente com outros factos de natureza económica e política) nas últimas décadas ampliou as propostas culinárias, num sentido cosmopolita.

[...] até aos inícios da década de 70, as únicas cozinhas não-nacionais presentes em Portugal, para além da francesa, havia muito incorporada na cozinha hoteleira de base internacional, eram a chinesa, indiana, italiana e brasileira. A partir daí a oferta ampliou-se muito significativamente e deixou de estar restrita aos grandes centros urbanos. Chegaram os restaurantes de *fast-food* oriundos dos EUA, a oferta italiana, chinesa e indiana recrudescu, penetraram, entre outras, as comidas latino-americanas – da Argentina e do México – , alargou-se a presença da cozinha brasileira com os rodízios e, mais recentemente, a comida de Minas. A última cozinha a chegar terá sido a japonesa (Sobral, 2007:14).

Segundo Uggioni (2006:38), citando Hernández e Grácia-Arnaiz (2005), apesar da forte tendência à homogeneização dos modelos alimentares, devido à mundialização da economia alimentar, observa-se cada vez mais o interesse em incorporar e resgatar o que se chama de cozinhas regionais e alimentos étnicos.

Uggioni (2006:38), baseando-se em nos mesmos autores acima, coloca que hoje em dia, apesar da globalização dos mercados modificarem amplamente os modelos alimentares contemporâneos através da industrialização e das tecnologias, generalizando modelos culturais e desorganizando a originalidade regional ou nacional, a cozinha se converte num meio para salvaguardar certos traços identitários.

Para Poulain (2004), todavia a homogeneização é apenas uma das faces da situação alimentar em tempos da globalização. A outra é representada pela revalorização do local e do regional. Para Sobral, que cita aprovadamente esta constatação do sociólogo francês, o contexto actual é tanto marcado pela homogeneização como pela busca da diversidade. É o caso das propostas culinárias hoje, por exemplo, disponíveis em Portugal que são marcadas por uma enorme diversidade que vai do *fast-food* ao *sushi*. Segundo o autor,

todavia, este pluralismo cosmopolita é apenas uma das faces da oferta alimentar. A outra é representada pela valorização da culinária portuguesa, que espelha o que ocorre em outros locais (Sobral, 2008:100).

### **III.4 Conclusão**

Neste capítulo, discorreu-se sobre a identidade açoriana em Santa Catarina como forma de contextualizar a identidade alimentar dos descendentes de açorianos em Florianópolis. Abordou-se, também, o alimento como estabelecedor de identidade para poder entender o papel da comida identificada como “açoriana” na localidade de Santo Antônio de Lisboa. Por último, referiu-se o contexto da globalização em que, por um lado, se assiste à homogeneização dos gostos alimentares – como a difusão universal, ou quase, da pizza e do hambúrguer – e, por outro, ao reviver do interesse pelas culinárias locais ou regionais, como é o caso da culinária “açoriana” de Santa Catarina.

## CAPÍTULO IV

### **Açores, Santa Catarina, Florianópolis e Santo Antônio de Lisboa**

«A estrutura é sempre um processo de adaptação»

(Nereu do Vale Pereira<sup>18</sup>)

Os açorianos que imigraram para à faixa litorânea do Sul do Brasil, entre 1748 e 1756, tiveram que passar por muitos processos adaptativos na alimentação e culinária. Frente as dificuldades e adversidades encontradas, na sua nova terra, foram por eles contornadas através de muita imaginação, criação e adaptação. E neste processo adaptativo, os açorianos em Santa Catarina passaram a pescar e a consumir mais peixes do que nos Açores, pois o peixe em Santa Catarina era abundante e era muito difícil a criação de gado. Com isso, desenvolveram a pesca artesanal, utilizaram vários instrumentos de pesca dos indígenas e inventaram o engenho de farinha de mandioca.

Segundo Farias (1998:361), o trigo, alimento básico nos Açores, foi no litoral catarinense inteiramente substituído pela farinha de mandioca, que era desconhecida no arquipélago, e que veio a se tornar num acompanhamento indispensável nas refeições, seja como pirão ou como farofa.

Os colonos açorianos, em Santa Catarina, passaram por uma transformação significativa da sua actividade produtiva. Para isso, o açoriano se equipou da tecnologia que ele trazia consigo das Ilhas (arquipélago) onde a adaptou a um novo ambiente.

Como o objectivo de nossa pesquisa é estudar a alimentação e culinária na cultura dos descendentes de açorianos numa localidade em Florianópolis – em Santo Antônio de Lisboa<sup>19</sup>, neste capítulo será necessário abordar inicialmente um pouco da localização

---

<sup>18</sup> Conforme sua participação no documentário *Os Açorianos no Brasil Meridional*, realização RTP - Açores, Direcção de Victor Alves, 2001.

<sup>19</sup> Santo Antônio de Lisboa foi a localidade, da Ilha, que teve uma contribuição açoriana mais expressiva em comparação com a contribuição africana e com outras etnias. Segundo Sérgio Ferreira (2008:25-37), a contribuição açoriana em Santo Antônio de Lisboa foi a mais expressiva para o seu povoamento (cerca de 75%), onde 20 % foi de africanos e 5% de outras etnias (portugueses do continente, espanhóis, franceses, italianos, alemães, austríacos, gregos e sírios). Foi a única localidade da Ilha que teve contribuição açoriana proveniente de todas as ilhas do Arquipélago. A maior contribuição foi dada pela Ilha Terceira (34%),

geográfica, contextualizar a história dos açorianos em Santa Catarina e as manifestações gastronómicas existentes no Arquipélago dos Açores de modo que se possa permitir, mais a frente, uma melhor compreensão deste trabalho

#### **IV.1 Arquipélago dos Açores**

##### **IV.1.1 Arquipélago dos Açores: características gerais**

Segundo Farias (1998:28), o arquipélago dos Açores é um conjunto de nove ilhas vulcânicas, localizado no meio do Oceano Atlântico, povoados por refugiados de Portugal durante o século XV. Distam aproximadamente 1.500km a Oeste de Lisboa (Portugal Continental), 3.900km da Costa Oriental da América do Norte e 8.000km de Florianópolis – Santa Catarina – Brasil.

O arquipélago tem esse nome devido a uma espécie de águia (gavião), actualmente extinta, chamada Açor. As nove ilhas são: São Miguel, Flores, Corvo, Faial, Pico, São Jorge, Terceira, Graciosa e Santa Maria (Idem:27).

##### **IV.1.2 Alimentação e culinária açoriana**

Segundo Farias (1998:360), o resultado do complexo cultural (do povoamento das ilhas dos Açores) formado por vários grupos étnicos – portugueses, espanhóis, flamengos, franceses, mouros, negros e italianos – originou numa culinária açoriana bastante diversificada e enriquecida com temperos (condimentos) variados, conhecidos por especiarias, que contribuíram para um agradável paladar nas diversas classes sociais.

A comida popular açoriana é simples, porém muito condimentada, e os temperos mais usados são: o alho, cebola, pimenta do reino, malagueta, o cravo, a canela, orégano, a hortelã, o louro, a salsa, a cebolinha, a açafor ou açafora dentre outros (Idem: 361).

Nos Açores, os molhos mais frequentes são aqueles que acompanham os pratos de peixe. Como é o caso do molho de vilão, cujo principal ingrediente é o alho. O molho de escabeche que é composto por cebola, alho, vinagre e pimenta e etc. Os molhos de laranja azeda e de limão são também muito utilizados em pratos de peixe. O molho Afonso, serve para acompanhar pratos à base de lapas (um tipo de mariscos). O molho pardo, acompanha pratos à base de aves e de caça e o molho branco acompanha pratos à base de peixes

---

seguida pela Ilha Graciosa (18,7%), São Jorge (15,9%), Pico (12,2%), Faial (11%), São Miguel (6,5%), Flores (0,4%), Santa Maria (0,1) e Corvo (0,08%).

cozidos e de legumes. O molho de unha, são conhecidos como todos aqueles em que ao se molhar o pão neles as próprias unhas ficam sujas. Assim, tem-se o molho das favas guisadas, o molho Afonso, o molho do polvo guisado, o molho da caldeirada de peixe, o molho da alcatra do Divino Espírito Santo, etc (Farias, 1998:361)

Segundo (Muller, 2003:102), baseando-se em Modesto (1993), Gomes (1986 e 1987) e Cordeiro (1981) e Farias (2000), os açorianos conheciam muitos processos distintos de preparações com açúcar e apreciavam as açordas. Possuíam, na época da migração em massa para o Brasil, uma alimentação rica em trigo e em carne principalmente bovina, caprina e suína. Embora em todo Arquipélago açoriano houvesse a fartura de uma grande quantidade de peixes e frutos do mar.

Conforme Gomes (1987), Modesto (1993), Dias (1982), Costa (1964), Farias (1998), Cordeiro (1981), Coelho (1974) e Salvi (1990) apud Muller (2003: 81-102), dentre as comidas típicas dos Açores destacam-se: o pão (pão de milho, pão de trigo e pão de massa sovada) e outras massas (folhada, quebrada e tenra); os temperos: alho, cebola, louro, pimenta do reino, malagueta (principalmente na Ilha de São Miguel), cravo e canela (inclusive em pratos de carne e peixe), louro, açafrão (muito utilizado nas açordas, guisados e nos molhos de peixe e etc), salsa, cebolinha, orégano, hortelã, entre outros; os molhos (o molho de vilão, de Escabeche, de laranja azeda e de limão e o molho Afonso); as papas (de milho, de trigo, de leite, fritas, de farinha torrada, pilão e papas grossas); as sopas, caldos e açordas (sopa de couves aferventadas ou fervedouro ou couves solteiras, sopa azeda ou de feijão inchado, sopa do Espírito Santo, caldo de funcho, sopa de mogango, sopas de peixe, sopas de carne e de galinha, sopas de cozido e sopas de leite; caldo de nabos, caldo de vegetais; açafrão (açorda de batatas com açafrão), açorda de azedo, açorda de inhames com couve); os peixes, moluscos, crustáceos (chicharro, cavala, bonito, sardinha, tainha, serra, sargo, salema, moreia, toninha, cação (diversos), baleia, boto, búzios, lagosta, golfinho, congrio, rocaz, bodeão, peixe-rei e rainha, castanheta, cherne, abrótea, taráiras ou traíras, tartarugas, camarão (diversos), carangueijos, cracas, carangueijolas, lulas, polvos, lapas, amêijoas dentre outros); algas (patinha e erva malagueta); gado (bovino, suíno, ovino, caprino e leporídeo); aves (galinhas, frangos, galos e aves de caça: codornizes, pombos e canários); cozido das furnas (cozido da Lagoa da Furnas - Ilha de São Miguel); as doçarias (sobremesas) – um misto da doçaria portuguesa e de origem mourisca: fios de ovos, pingos de tocha, papos de anjo, rabanadas, arroz doce, coscorões, malassadas, filhoses, batatada, alfenim, cuscús, bolo de sertã, etc); os queijos (são Jorge, tipo Flamengo (bola), Castelinho e de cabra - de fabricação caseira); os vinhos

(branco, de cheiro e vinho Verdelho); a aguardente e licores (extraídas do figo, da nêspera, do ananás, da amora, mosto da uvas, vinho abafado e da Angélica; licor de banana, maracujá, tangerina, cacau, etc, bem como de café, leite e uva); os pratos típicos de festas na Festa do Divino Espírito Santo<sup>20</sup>, tem-se uma ementa própria e característica: a sopa (sopa do Espírito Santo<sup>21</sup>), alcatra – carne de vaca muito cozida numa panela de barro, carne assada, arroz doce, alfenim, pão doce ou de leite e massa sovada<sup>22</sup>; **Natal**, são típicos desta época servir a carne suína e os licores de leite, laranja e de ananás; **Páscoa**, principalmente na Ilha de São Miguel, é típico servirem-se peixes com molhos de nozes, empadas recheadas de garoupas e os folares (que são bolos lêvedos) e no **Carnaval** é muito comum servirem-se de carne de vaca, galinha e sobretudo de carne suína. Sendo as doçarias típico nesta época as filhoses de forno, os coscorões, as fatias douradas ou rabanadas e as malassadas.

#### IV.1.3 Os açorianos na história da Ilha de Santa Catarina

De acordo com Ferreira (2008:27-28), costuma-se atribuir muito a vinda dos açorianos para Santa Catarina como fruto da miséria, falta de terra e dos abalos sísmicos. Mas segundo Avelino de Freitas Menezes (pesquisador que mais se dedica à história do arquipélago açoriano no século XVIII), e portanto o autor em que Ferreira se apoia, para falar sobre este assunto, coloca que Menezes é taxativo em afirmar que a miséria, falta de terra e abalos sísmicos sempre existiram no Arquipélago e que a década de 1740 não foi das piores para os ilhéus, sendo até um período de relativa expansão económica. Segundo este pesquisador, a Coroa portuguesa dificilmente se sensibilizaria por causa da petição de habitantes pobres que pediam para migrar. Menezes afirma que a causa da colonização do Sul do Brasil foi de natureza militar atendendo aos interesses da Coroa de tomar posse definitivamente do Sul da América através do “Uti-possidetis” (quem ocupa é dono). Para o pesquisador, a vinda dos açorianos foi uma colonização, haja vista que vieram para ocupar território.

---

<sup>20</sup> De acordo com Muller (2003), citando Coelho (1974), a Festa do Divino Espírito Santo, é uma das mais populares festas no território açoriano, ocorrendo desde o domingo de Pentecostes até o domingo da Santíssima Trindade.

<sup>21</sup> Sopa do Espírito Santo – feita com pão próprio endurecido e partido aos pedaços, sobre os quais se deita caldo do cozido, louro, hortelã, pimenta e pão de cravo (Muller, 2003:101), citando Modesto (1974).

<sup>22</sup> Segundo Muller (2003:101), citando Costa (1943), é costume do povo açoriano oferecer bolos de massa sovada (massa esta muito trabalhada com leite, açúcar, ovos, banha e alguma manteiga; e vinhos de cheiro), representando figuras de homens e de animais, não apenas nesta festa, mas também em dias santos.

Segundo Flores (1998:134), organizou-se, então, uma emigração em massa de “casais” açorianos, e madeirenses em menor número, que se dirigiu para o Sul do Brasil. Houve migração também para o norte: Pará e Maranhão. Como resultado da Carta Régia de 31 de Agosto de 1746 e de um Alvará e Editais, publicados nas Ilhas dos Açores, que concediam transportes gratuito, ajuda de custo, ferramentas, armas, animais, isenção dos homens do serviço militar e terra para o cultivo, migraram, entre 1748 e 1756, aproximadamente 5 mil pessoas. Parte delas foi enviada para o Rio Grande do Sul, mas o grande contingente foi assentado no litoral catarinense, desde São Francisco até Laguna. Na Ilha de Santa Catarina foram distribuídos por vários locais: Trindade, Ribeirão, Lagoa, Ratones, Santo Antônio, Canasvieiras, Rio Tavares. E no continente: São Miguel, Enseada de Brito, São José, Paulo Lopes, Garopaba, Vila Nova. Alguns destes lugares já existiam, outros foram fundados com a chegada dos açorianos. O Rei determinava instruções sobre os locais que deveriam ser escolhidos, como deveriam ser feitos os arruamentos, onde se localizaria a Igreja e muitas outras coisas (sublinhado nosso).

Os “casais” receberam como sesmária uma porção de terra, mas pelos registros efectuados em Santa Catarina, não era a metragem prometida, nem era o solo próprio para o cultivo dos produtos tradicionais nos Açores e na Madeira. Nos Açores, o solo era de origem vulcânica, altamente fértil; na Ilha de Santa Catarina e no continente litorâneo, os terrenos eram de areia e mangue. Acostumados ao cultivo de trigo, por exemplo, tiveram que se adaptar ao plantio e consumo de mandioca. Mantiveram a tradição da pesca. A chegada coincidiu com a implementação e desenvolvimento das “armações de baleia”. Assim passaram a desempenhar aquela actividade em alto mar (Flores, 1998:135).

A presença de tropas militares e o recrutamento militar passou a ser constante. Em 1777 os castelhanos tomaram a Ilha. O terror dominou. Os civis embrenharam-se pelo mato, onde muitos pereceram extenuados de fadiga e fome (Idem).

Houve desigualdades na distribuição de terras: ao lado dos pequenos proprietários rurais, com áreas insuficientes para delas tirar o essencial à manutenção da própria família, estabeleceram-se alguns latifundiários. Alguns vieram com título de nobreza (Idem).

Para Flores (1998:135), as razões pelas quais se deu a ocupação do litoral catarinense por colonos açorianos era muito óbvia: a população do litoral catarinense de origem açoriana ocupou a região no século XVIII, na perspectiva da Coroa Portuguesa - para defender a terra nas questões com os espanhóis.

Segundo Muller (2003:114), citando Cabral (1950), os açorianos se fixaram em pequenas propriedades, dedicando-se à pesca e à agricultura. Construíram engenhos de



farinha de mandioca e de açúcar, bem como alambiques, pequenas embarcações e as baleeiras, utilizadas na pesca da baleia, em que se destacaram e os carros de boi (como eram nos Açores), entre outros.

Conforme Mühlbach (2004:38), citando CECA (1996) e CEAG/SC (1980), as terras da Ilha não possuíam fertilidade semelhante à dos solos vulcânicos dos Açores. Por isso, o trigo, por exemplo, tão cultivado nas ilhas açorianas, não se adaptou ao clima quente e húmido e ao solo ácido da Ilha de Santa Catarina. Assim, não podendo desenvolver os seus tradicionais cultivos, os açorianos, bem como os vicentistas e todos os que passaram a viver da agricultura no Brasil, tiveram de se adaptar ao cultivo agrícola herdado dos índios<sup>23</sup>. Dessa forma, a mandioca se tornou a base alimentar dos açorianos e, em 1797, já existiam 450 pequenos engenhos de farinha de mandioca.

## **IV.2 Santa Catarina e Florianópolis**

### **IV.2.1 Características gerais e históricas**

O Estado de Santa Catarina está localizado no sul do território brasileiro e, juntamente com o Estado do Paraná e do Rio Grande do Sul, forma a região Sul. Faz limites ao norte com o Estado do Paraná; ao Leste com o Oceano Atlântico; ao Sul com o Estado do Rio Grande do Sul e a Oeste com a República Argentina. Tendo 95 346 Km<sup>2</sup> de área<sup>24</sup>.

Segundo o IBGE (2007)<sup>25</sup>, Santa Catarina apresenta uma população total de 5.86625 habitantes.

A Ilha – Florianópolis (ver Fig. 3), localizada no centro-leste do estado de Santa Catarina ao sul do Brasil é banhada pelo Oceano Atlântico. A maior parte de Florianópolis (97,23%) está situada na Ilha de Santa Catarina (Silva, 1999:18).

Segundo Rocha (2001:32) o município de Florianópolis que é a capital do estado de Santa Catarina, com área de 451 Km<sup>2</sup>, está dividida em duas porções de terras, uma delas

---

<sup>23</sup> Os índios aqui referidos são os carijós. Sendo estes, o terceiro grupo indígena a migrar para a Ilha (século XIV), sendo que os primeiros eram aqueles relacionados aos sambaquis e, posteriormente, os itararés. Os carijós buscaram ocupar lugares bastante arenosos e com dunas. Acredita-se que esta opção se deu por causa do cultivo da mandioca, que se adaptou muito bem a este tipo de solo. Além da mandioca, que servia basicamente para fazer farinha, os carijós cultivavam espécies de milho, inhame, algodão, amendoim, pimenta, tabaco e cabaça. Pode-se afirmar que não havia mais tribos vivendo na Ilha de Santa Catarina quando os açorianos chegaram (Mühlbach, 2004), citando CECA (1996. p.36, 37).

<sup>24</sup> Estes dados foram retirados do website: [http://www.voyagesphotosmanu.com/mapa\\_santa\\_catarina.html](http://www.voyagesphotosmanu.com/mapa_santa_catarina.html) através da entrada “mapa geográfico de Santa Catarina”.

<sup>25</sup> IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Confira o site: <http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/contagem2007/contagem.pdf>

refere-se a parte insular – à Ilha de Santa Catarina, que possui uma área de 438,9 Km<sup>2</sup> e a outra porção localizada na área continental, com área de 12, 1 Km<sup>2</sup>. Unindo as duas porções de terras há três pontes (Idem).

Possui, segundo o IBGE no ano de 2009, uma população de 408.161 habitantes, sendo o segundo município mais populoso do estado, atrás apenas do município de Joinville<sup>26</sup>.

A ocupação do território catarinense deu-se através de muitas etnias o que permite nos dizer que Santa Catarina é um estado multiétnico.

Segundo Leal (2007:142), na sua composição multiétnica, destacam-se em primeiro lugar os descendentes dos grupos índios que povoaram originalmente o território catarinense. Entre eles estão os Carijó, grupo Tupi-guarani de agricultores e pescadores que ocupava o litoral do estado de Santa Catarina à data de sua descoberta.

Segundo Leal (2007:144), além dos elementos índio e negro, a multiétnica do estado catarinense estende-se a diversidade étnica das populações de origem europeia que, entre o século XVII e o XX, sucessivamente povoaram o território catarinense. Entre elas destacam-se, para além dos vicentistas e dos açorianos, as sucessivas vagas migratórias provenientes da Alemanha, da Itália, e, em menores proporções, de outros países europeus como a Polónia, a Ucrânia ou a Áustria. Sendo portanto, a vaga migratória alemã a mais antiga e a mais importante onde a área de fixação privilegiada deu-se no norte do estado.

Segundo Leal (2007:147) é no quadro deste cenário multiétnico do estado catarinense que podem ser entendidas a génese, o desenvolvimento e a expressão contemporânea do movimento açorianista de Santa Catarina. Conforme Leal, a presença de vários grupos étnicos no mesmo espaço económico, social, político e cultural, ao lado da coexistência e da cooperação, tem-se também conflitualidades e disputas.

---

<sup>26</sup> Disponível em: <http://pt.wikipedia.org/wiki/Florian%C3%B3polis>.



Fig. 3 - Mapa de localização da Ilha de Santa Catarina (Florianópolis) no Brasil.

Fonte: [http://cartoriosilva.com.br/images/mapa1\\_santo\\_antonio.jpg](http://cartoriosilva.com.br/images/mapa1_santo_antonio.jpg).

#### IV.2.2 Alimentação e culinária multiétnica em Santa Catarina

Santa Catarina por ser um Estado de formação multiétnica, do encontro de diferentes colonizações, é um dos Estados do Brasil onde se pode encontrar uma culinária muito rica e diversificada. A alimentação e culinária em Santa Catarina, é constituída pela influência portuguesa, alemã, italiana, polonesa-ucraniana, holandesa, belga, grega, sírio-libanesa e etc. Enfim, foram tanto os povos, tantas as influências e os temperos que muita gente nega a autenticidade à cozinha de Santa Catarina.

Como exemplares mais destacados, desta alimentação e culinária multiétnica, temos a alimentação e culinária de influência alemã e em menor escala, a influência russa, húngara, ucraniana, holandesa, polonesa e espanhola, na região do Vale de Itajaí e mais ao leste Joinville; na região mais a oeste do Estado catarinense têm a influência de origem eslava: polonesa e ucraniana; no Sul, a influência é de origem italiana e na região serrana prevalece a influência alimentar dos tropeiros<sup>27</sup>. E finalmente, na Ilha de Florianópolis com a influência de origem açoriana, indígena, portuguesa e africana.

---

<sup>27</sup>O termo tropeiro aqui designado refere-se aos homens que viajavam grandes distâncias, durante semanas seguidas, conduzindo gigantescas tropas de gados em cima de pequenas mulas. Estes, cruzavam o planalto serrano com destino ao Rio Grande do Sul em busca de gado para levar para São Paulo e Minas Gerais. Por isso, a região serrana, de Santa Catarina, se transformou em um ponto estratégico para a formação de um povoado, o qual originou a actual cidade de Lages. Enquanto o gado comia, o tropeiro preparava a sua alimentação que era baseada no toucinho, feijão preto, farinha, pimenta do reino, café e fubá. O feijão tropeiro misturava feijão quase sem molho com pedaços de carne seca e toucinho, e era servido com farofa e

Através de livros e revistas de culinárias regionais, referentes à Santa Catarina, podemos constatar que a história da culinária catarinense está fortemente ligada à colonização. No Estado de Santa Catarina, existem uma grande variedade culinária que está muito associada aos descendentes dos grupos de emigrantes e que estas comidas surgem como um marcador identitário específico de cada localidade, inserido no seio da sociedade brasileira.

#### IV.2.3 Cultura açoriana em Santa Catarina

Leal (2007:76), afirma que no decorrer da sua pesquisa referente a cultura e identidade açoriana em Santa Catarina, nas fichas do arquivo do NEA sobre o mapeamento da cultura de base açoriana no litoral catarinense, que a interpretação dada sobre cultura açoriana em Santa Catarina é feita por um modo inconstante e livre por parte dos activistas locais. Segundo Leal,

[...] essa expressão aplicava-se a manifestações culturais - como a Festa do Divino – que eram definidas como sobrevivências da cultura popular do arquipélago dos Açores no litoral de Santa Catarina. Cultura açoriana era aqui sinónimo de cultura originária dos Açores. Noutras fichas, porém, a expressão “cultura açoriana”, embora mantendo essa referencia “fundadora” aos Açores, aplicava-se já a expressões culturais que os próprios activistas do NEA eram os primeiros a reconhecer serem de origem açoriana duvidosa. É o que se passa, por exemplo, com o boi-de-mamão. Noutras fichas o campo de aplicação da ideia de cultura açoriana tornava-se ainda muito elástico: recobria já aquilo que com toda a evidência eram expressões culturais - como a gastronomia baseada no marisco – tipicamente catarinense, sem nenhum paralelo com os Açores. Finalmente um certo número de fichas classificava mesmo como “açorianas” todas as expressões locais de património, desde um cemitério construído no princípio do século XX, até uma receita de polenta (como se sabe, um prato tradicional italiano). Nesta caso, açoriano era tudo o que era percebido como antigo (Leal, 2007:76).

O que Leal coloca acima, sobre cultura açoriana em Santa Catarina, vai portanto de encontro com a interpretação dada pelos meus entrevistados acerca do conceito de “comida açoriana”. Esta abordagem será feita mais a frente, no item sobre Santo Antônio de Lisboa.

---

com couve, quando esta havia (Cf. os sites: [http://www.riogrande.com.br/rio\\_grande;](http://www.riogrande.com.br/rio_grande;) <http://gauchodefato.blogspot.com/2008/01/estudo-tropeiros.html>).

#### IV.2.4 Alimentação e culinária de invocação açoriana em Florianópolis

Neste item convém esclarecer, logo de início, como afirma Farias (2000), que a alimentação e culinária que é praticada no Arquipélago dos Açores é diferente da que é praticada na Ilha de Santa Catarina.

Segundo Vilson Farias<sup>28</sup>, não podemos comparar a comida dos Açores com a comida de Santa Catarina, pois entre elas o que tem de semelhança é apenas o tempero, pois os produtos utilizados são bastante diferenciados e a culinária identificada como açoriana no litoral de Santa Catarina, é aquela que é criada pelos descendentes de açorianos com os produtos existentes na região.

Farias (2000:98-99), afirma que não nos podemos esquecer que já se passaram mais de 250 anos desde que os primeiros colonizadores açorianos se fixaram no litoral catarinense. Igualmente, não se pode esquecer que os hábitos do arquipélago dos Açores também operam, ao longo do período, transformações no seu modo de ser e viver.

O mesmo autor, diz que faz-se necessário evidenciar tal diferença para não se cometer o erro de querer tornar semelhante o que é de facto diferente. De acordo com o autor, a alimentação e culinária praticada na ilha de Santa Catarina (Florianópolis) é denominada de culinária de **base açoriana** (ênfase nossa). Uma culinária que ao longo desses 250 anos de colonização açoriana no litoral catarinense, foi-se consolidando uma identidade cultural única, cuja essência se fundamenta nos valores transportados do arquipélago dos Açores. A estes valores, foram somados os da cultura vicentista<sup>29</sup>, bem como da cultura indígena, e da negra, entre outros grupos étnicos. Esta cultura culinária foi desenvolvida ao longo do litoral catarinense pelos descendentes dos imigrantes açorianos (maioria da população regional) e por outras etnias aculturadas (Farias, 1998:360).

Mas o que seria esta culinária de base açoriana?

Segundo um dos intelectuais, por mim entrevistados, esta culinária de base açoriana seria a culinária que surgiu a partir da chegada dos primeiros povoadores à sua nova terra. Que fundindo com a culinária já existente na Ilha dos índios Guaranis e dos escravos negros fez surgir uma nova culinária – que nada mais é do que o resultado de um amálgama da alimentação indígena, dos negros que recebeu “um toque” do que os açorianos trouxeram em suas bagagens: A memória da terra natal e quiçá muitos temperos!

---

<sup>28</sup> Cf. sua participação no documentário *Os Açorianos no Brasil Meridional*, realização RTP – Açores, Direcção de Victor Alves, ano de 2001.

<sup>29</sup> Paulistas que já haviam se fixado no litoral catarinense nos séculos XVII e XVIII.

Segundo Leal (2007:102), a cultura de base açoriana não limitaria a sua capacidade de atracção aos descendentes dos casais açorianos que colonizaram o litoral de Santa Catarina. Tendo-se misturado com outras culturas presentes no litoral catarinense.

Manifestações culturais identificadas como de base açoriana, presentes na Ilha de Santa Catarina, se harmonizam e mesmo se confundem às praticadas por outras culturas de origem europeia e africana. Desta forma, é comum encontrar-se descendentes de italianos, alemães, poloneses, negros, a praticarem costumes tipicamente açorianos, notadamente na religiosidade, gastronomia e nos processos produtivos, fruto de uma aprendizagem secular. Da mesma maneira, os açorianos assimilaram valores culturais externos e os praticam no seu dia-a-dia como parte de sua cultura, como nas danças, habitação e gastronomia (Muller, 2003:105).

Segundo Farias <sup>30</sup> no documentário *Os Açorianas no Brasil Meridional*, a alimentação e culinária que hoje se representa como de base açoriana em Florianópolis está muito fortemente ligada aos produtos do mar. Lembrando o autor, que no Inverno, pesca-se: tainha, anchova, abrótea e corvina. No verão, o peixe em abundância é o peixe-espada.

#### IV.2.5 A alimentação e culinária da Ilha como manifestação cultural

Para Muller (2003:106), é sem dúvida que a cultura de um povo reflecte, na culinária, através do modo de se preparar e combinar os alimentos, aroma, sabor e como eles são apresentados e degustados. A Ilha de Santa Catarina apresenta algumas receitas culinárias que, reflectem a adaptação culinária das diferentes populações que nela viveram e trocaram experiências culturais: índios carijós, vicentistas, açorianos, negros e outros.

Farias (2000:447), ilustra bem a multiculturalidade presente na culinária de Florianópolis. Relata-nos portanto, que os índios carijós, tradicionais habitantes da região de Florianópolis, possuíam uma rica culinária a base de peixes, crustáceos, carnes de caça, tubérculos e frutas silvestres e que a farinha de mandioca e seus derivados, o milho e as frutas, foram produtos que com algumas transformações no processo de produção, continuaram a ser pratos apreciados entre os homens brancos, mesmo após a diminuição significativa dos indígenas.

O mesmo autor (2000:447), descreve ainda que os negros, que na vivência diária com os brancos, dentro de suas casas ou no trabalho, comendo muitas vezes os restos de

---

<sup>30</sup> Vilson Farias é professor da UFSC e assegurou a coordenação do NEA/UFSC desde 1993 até 1999, tendo sido o seu grande impulsionador e dinamizador (Leal, 2007:55).

alimentos pouco consumidos pelo homem branco, desenvolveram pratos saborosos e de grande valor nutritivo, que aos poucos foram incorporados pala culinária de base açoriana.

Como manifestação gastronómica da Ilha de Florianópolis, Simões (1999) e uma colectânea editada por Abril Coleções (2009) descrevem algumas receitas da cozinha regional como a tainha na telha, tainha recheada, tainha na folha da bananeira, tainha escalada na brasa, abrótea da ilha, arroz de berbigão, pastel de berbigão, arroz de frutos do mar, berbigão ensopado, caldeirada de sardinhas, camarão do Mané, camarão na abóbora, casquinha de siri, lulas fritas, lulas recheadas, mexilhões refogados, pirão de farinha, pirão de feijão, caldeirada de frutos do mar, pirão de caldo de garoupa, ostras ao bafo, ostras assadas, marisco ensopado, marisco à milaneza, peixe no feijão, peixe ensopado<sup>31</sup> com pirão e outros.

Quanto aos temperos, segundo Muller (2003:109), a cozinha típica da Ilha (Florianópolis) é baseada no uso de vários temperos naturais.

Na Ilha de Santa Catarina, iremos encontrar temperos verdes e especiarias nativas, colhidas no mato, e alguns temperos verdes e especiarias, trazidos por alguns descendentes de açorianos amantes de boa mesa. Para Simões (1999:10), entre os temperos e as especiarias nativas, vamos encontrar a pimenta cumari, o urucum (que em tupi quer dizer vermelho) e a aroeira, também chamada de pimenta rosa. Dos temperos verdes e especiarias, os que mais se adaptaram na região, e que ficaram preservados em hortas residenciais, são as seguintes: a salsa, a cebolinha verde, a alfavaca, o coentro, o orégano, a hortelã, a menta, o louro, a cebola e o alho. Dentre as especiarias, vindas especialmente do Oriente, quatro se destacam na cozinha da Ilha, a pimenta do reino, a noz moscada, o cravo e a canela.

Quanto aos doces, Simões (1999) e a colectânea já citada (2009) descrevem a cuca de banana, a farofa de banana, o pão de aipim, o pudim de aipim, a rosca de polvilho, o toucinho-do-céu, a canjica e etc.

#### IV.2.6 Culinária comparada – Açores e Ilha de Santa Catarina

Relativamente entre as adaptações, criações, inovações e manutenção de padrões e hábitos alimentares, Farias (1998), citando Stemmer (1995), descreve algumas das adaptações, inovações e uma lista de contraste entre a comida dos açorianos e a comida dos açorianos- dos descendentes de açorianos - na Ilha de Santa Catarina, tais como: a

---

<sup>31</sup> Corvina ensopada é um dos pratos predilectos da região.

substituição da farinha de trigo pela mandioca e do pão pelo beiju e o cuscus; a substituição da cevada e do centeio pela farinha de mandioca e da carne pelo peixe. Assim, o caldo de carne é pouco utilizado, ficando em seu lugar o caldo de peixe, de camarão e o pirão feito com os mesmos. Os pratos básicos são todos à base de peixe, frutos do mar, farinha de mandioca, feijão, milho e café; a farinha de mandioca, o beiju, a tapioca, o polvilho, a pamonha, a pipoca e o amendoim são herança cultural indígena. O cuscus é herança cultural mourisca, trazida do arquipélago, onde era preparado com farinha de trigo; os temperos mais usados permanecem basicamente os mesmos, porém o cravo e a canela não são utilizados em pratos de carne e peixe, como nos Açores; utiliza-se o angu de milho<sup>32</sup>, temperado com açúcar, cravo e canela; persistem a sopa de feijão cozido com verduras e tubérculos e as açordas, conhecidas como “soldas de ovo”; o uso do peixe escalado (salgado e seco ao sol ou defumado) ainda é muito comum entre os descendentes açorianos. O peixe cozido no feijão é prato tradicional no litoral catarinense; moluscos como as lapas (tipos de mariscos), as amêijoas, os búzios, os percebes e as cracas são desconhecidos entre a população da ilha; o polvo e a lula, muito utilizados pelos açorianos, são de uso pouco comum entre os descendentes, principalmente o polvo; o carangueijo, muito apreciado pelos açorianos, não é utilizado na Ilha de Santa Catarina, sendo que as lagostas são de uso raro pelos descendentes. O camarão, crustáceo mais popular na Ilha, não é de uso generalizado no arquipélago açoriano. Em Florianópolis, não se utiliza algas na alimentação, como nos Açores; as carnes de gado (bovino, caprino, suíno) e de aves somente eram utilizadas na Ilha nos dias de festas, assim como eram nos Açores. A carne de coelho não é utilizada na Ilha, mas foi popular nos Açores. Os ovinos também nunca foram muito consumidos na Ilha, pois eram criados apenas nos campos maiores. O vinho, o cravo e a canela não são utilizados na Ilha pelos descendentes no preparo das carnes. O cozido à portuguesa continua como prato tradicional; o cozido das Furnas, prato de carnes ou peixes cozidos no solo vulcânico açoriano, não são conhecidos na Ilha. As perdizes, as codornizes, os pombos e os canários nunca foram preparados entre os ilhéus. A galinha continua como ave mais popular, sendo o prato típico da ilha, a galinha (ou carne bovina) ensopada com mamão verde; quanto aos doces, os doces preparados nos conventos açorianos eram desconhecidos do povo em geral, na época da imigração. Os doces não eram muito utilizados no quotidiano dos descendentes dos açorianos, sendo em geral muito

---

<sup>32</sup> É um prato típico da culinária brasileira preparado geralmente com fubá (farinha de milho). (Cf. o site: [http://pt.wikipedia.org/wiki/Angu\\_de\\_milho](http://pt.wikipedia.org/wiki/Angu_de_milho))



simples e consistindo de frutas cozidas no melado, bolos de farinha de milho e de araruta ou bolinhos de aipim, batata-doce e bananas, misturados com ovos, açúcar, farinha de mandioca e fritos na banha; o uso de queijo na Ilha nunca foi tão difundido como nos Açores, sendo apenas preparados o *croste*<sup>33</sup> e a coalhada; o vinho, muito produzido nos Açores, continua raro na Ilha. Nos Açores produzia-se aguardente de vinho, na Ilha somente a aguardente de cana era utilizada, bem como os licores de frutas e de café preparados com ela; o bodo, comida servida aos pobres como esmola na festa do Divino, desapareceu na maioria das comunidades. O uso da massa sovada, preparada pelas padarias para esta festa, continuou entre os descendentes. As carnes de galinha, gado suíno e bovino são servidas na maioria das festas, bem como o peixe e o seu caldo do quotidiano. Na Páscoa, utiliza-se o peixe como nos Açores, mas a canjica, é apenas conhecida na Ilha (Farias, 1998:364-366).

#### IV.3 Santo Antônio de Lisboa

##### IV.3.1 Características gerais e históricas de Santo Antônio de Lisboa

Segundo Ferreira (2006:27), a actual localidade da minha pesquisa – o distrito de Santo Antônio de Lisboa<sup>34</sup> (ver Fig 4) - localizado no Noroeste da Ilha de Santa Catarina, Município de Florianópolis, Santa Catarina, Brasil, já foi outrora denominada de freguesia<sup>35</sup> de Nossa Senhora das Necessidades da Praia Comprida, de Santo Antônio e Rerituba<sup>36</sup>. Actualmente, o distrito de Santo Antônio de Lisboa incorpora para além de Santo Antônio, as localidades de Cacupé, Sambaqui e Barra de Sambaqui. A localidade foi elevada à categoria de freguesia em 1750, mas a ocupação luso-brasileira só foi acontecer na virada do século XVII para o século XVIII (Ferreira, 2006:27).

Segundo Ferreira (2008:16), a história de Santo Antônio anterior à ocupação de origem europeia não deixou vestígios escritos nem na memória. Os sambaquis<sup>37</sup> da região

<sup>33</sup> Croste ou o colostro é o primeiro leite da vaca ou cabra após o parto.

<sup>34</sup> Nome dado ao Distrito, em 1948, pelo Coronel Pedro Lopes Vieira (Deputado Estadual do Partido Social Democrático – PSD) que segundo o seu discurso, o nome era uma justa homenagem ao padroeiro de Portugal, terra de onde vieram seus povoadores do distrito (Ferreira, 2008: 16)

<sup>35</sup> O termo de “freguesia” identifica a vila com condição político-administrativa semelhante aos actuais distritos, portanto não sendo ainda considerada como uma cidade. Também pode ter a conotação de “povoação”, sob o aspecto eclesiástico (Ferreira, A., 1986: 810).

<sup>36</sup> Rerituba significa em Tupi-guarani “abundância de ostras”(Ferreira, 2008:15-16).

<sup>37</sup> Conforme Antonini (2003) apud Uggioni (2006:45), é uma palavra de origem guarani que significa monte de conchas. Consiste num sítio arqueológico encontrado não só na Ilha de Santa Catarina, mas em todo litoral catarinense. É formado por restos da cozinha indígena, acumulação de conchas, cascas de ostras e outros

não foram ainda estudados de modo a permitir dados concretos de como os primeiros habitantes desta localidade viviam (Idem).

Ao chegarem em Santa Catarina, os europeus, tomaram contacto com os índios Guarani a quem chamavam de Carijó ou Cariô. Muitos foram escravizados, outros morreram vítimas das doenças dos brancos (por falta de imunidade) e muitos outros se embrenharam pelo continente afora indo para Paraguai, Uruguai e Argentina (Idem).



Fig. 4 – Mapa de localização de Santo Antônio de Lisboa (Florianópolis – SC)

Fonte: [http://www.alojamiento-en-florianopolis.com/images/mapadeflorianopolis\\_331x693.gif](http://www.alojamiento-en-florianopolis.com/images/mapadeflorianopolis_331x693.gif)

restos e até instrumentos usados por habitantes pré-históricos que eram amontoados e deixados no local onde moravam.

Segundo o mesmo autor, a herança culinária deixada pelos índios Guaranis para os outros povos que passaram a habitar a ilha foi o cultivo de mandioca e a transformação em farinha e seus derivados. Para além da herança culinária, a técnica de escavar canoas em troncos de árvores, a homeopatia, chás de folhas e ervas, o imaginário e os toponímios, como os nomes de alguns lugares na ilha: Jurerê, Cacupé, Caputera e outros (Idem:17).

Segundo Ferreira (2006), devido a sua localização geográfica, Santo Antônio tornou-se porto e posto de alfândega onde se dava o comércio com os viajantes e navios estrangeiros. Dos açorianos herdou-se o linguajar e sotaque peculiar, a cerâmica, a renda de bilro, festas e tradições culturais e um forte sentimento de religiosidade cristã específico – o Culto do Divino Espírito Santo.

#### IV.3.2 A comida da festa do Divino Espírito Santo em Santo Antônio de Lisboa e a Divina Farinhada

Segundo (Joi Cletison Alves apud Farias, 1998:344), o povo açoriano extremamente católico, trouxe consigo os seus cultos religiosos. E no litoral de Santa Catarina, o mais forte foi o culto ao Divino Espírito Santo que é a manifestação mais significativa da cultura popular catarinense. Na Ilha, temos várias localidades com suas festas do Divino nos moldes da Ilha Terceira nos Açores, e entre elas, tem-se a localidade de Santo Antônio de Lisboa.

A maior festa religiosa de Santo Antônio de Lisboa – A Festa do Divino Espírito Santo (ver anexo 6) é realizada todos os anos segundo a tradição, desde 1754. E segundo Ferreira (2008:57), é portanto, a maior confraternização da comunidade, expressão máxima da cultura e religiosidade açoriana. E desde 1992, a festa vem sendo realizada no primeiro final de semana de Setembro, coincidindo com o dia de Nossa Senhora das Necessidades (08 de Setembro).

Desde a chegada dos açorianos em Santo Antônio de Lisboa até os dias de hoje, a festa do Divino vem sendo re(inventada) e re(criada) pelos diversos actores sociais que habitam a localidade. Nessa trajetória, poderemos ver logo a frente, neste e também no quinto capítulo, que houve uma continuidade de algumas tradições e também de algumas inovações, em termos da culinária da festa.

A festa em si, busca apresentar na localidade uma manifestação cultural por traços exclusivamente açorianos, exaltando toda uma origem advinda dos Açores, com a construção de uma identidade baseada numa programação cultural e religiosa que se inicia

em um dos engenhos de farinha em funcionamento na localidade, e sugerindo o “resgate de tradições” mas não aos moldes das Festas do Divino Espírito Santo nos Açores/Portugal uma vez que não há nos Açores engenhos de farinha e consequentemente a produção de seus derivados. No entanto, a festa produz uma Divina Farinhada que expressa e dá visibilidade às memórias dos Açores.

#### IV.3.3 Os Engenhos de farinha em Santo Antônio de Lisboa

Em Santa Catarina, assim como por toda a Ilha e em Santo Antônio de Lisboa, os engenhos passaram a ser uma marca etnográfica dos açorianos que colonizaram o sul do Brasil. Pois estes foram, em Santa Catarina, uma autêntica revolução industrial na época da colonização açoriana.

A existência dos engenhos, foi decorrente da importância central que a farinha de mandioca (produto já existente na região) teve na alimentação tradicional dos colonos e seus descendentes, como substituto do pão, que possuía uma importância central na sua alimentação nos Açores.

Segundo Ferreira (2008:28), no seu processo de adaptação ao novo, estranho e desconhecido quadro natural os açorianos tiveram a capacidade de absolver a cultura da mandioca e de construir o engenho de farinha, fundindo elementos do moinho de vento e da atafona. O que foi um verdadeiro processo de industrialização do processo de produção de farinha de mandioca (sublinhado nosso).

[...] O açoriano tentou implantar a cultura do trigo em Santa Catarina, como não logrou êxito, passou a fazer a farinha de mandioca extremamente fina para poder dar-lhe o mesmo uso da farinha de trigo. Por isso a farinha de mandioca catarinense é diferente das outras produzidas em todo o Brasil e é chamada de farinha polvilhada (Ferreira, 2008:28-29).

Com a invenção dos engenhos, passou-se a produzir farinha de mandioca numa maior proporção. Tornando assim, Santa Catarina na época, no melhor e maior produtor de farinha de mandioca do país.

Em a “Farinhada”, um documentário de Admir Damasco, actualmente, em Santa Catarina e em Florianópolis, são poucos os engenhos existentes de farinha de mandioca que são movidos por tracção animal – tocados a bois (modo artesanal). Segundo material informativo do NEA/UFSC (s.d), do projecto *engenho de fabricar farinha de mandioca*, o processo de extinção destes engenhos e consequentemente a fabricação artesanal da farinha de mandioca, deu-se devido a duas situações: Uma foi devido à implementação de uma lei,

de segurança alimentar, que exigiu a colocação de protecção nas paredes com azulejos nos engenhos pois tal lei estipula que “lugar onde se fabrica alimento tem que ser forrado com azulejos” e deste modo, muitos dos engenhos foram sendo paulatinamente demolidos. A outra situação, esta relacionada ao processo de urbanização descontrolada, onde o local da roça para o plantio da mandioca foram sendo loteado e transformado em conjuntos habitacionais devido à invasão imobiliária.

No distrito de Santo Antônio de Lisboa podemos encontrar cinco engenhos de farinha, que são ainda, exclusivamente movidos à tracção animal (bois) e com a mesma actividade de dois séculos atrás – quando estes, eram tocados à bois e produziam-se farinha de mandioca de forma artesanal. Portanto, hoje em dia, estes funcionam de igual modo: sem energia eléctrica e que preservam as características básicas dos modelos de antigamente<sup>38</sup>. Exemplo disso, tem-se: o engenho do Djalma Teodoro Dias (ver Fig. 5), o do Fausto Agenor de Andrade, o de José Roberto de Andrade, o do Cláudio Agenor Andrade e do Amauri dos Santos.



Fig. 5 - Interior do Engenho Dias, em Santo Antônio de Lisboa, fotografia do autor, Agosto de 2009.

---

<sup>38</sup> Informação cedida, em entrevista, por Djalma Dias em Agosto de 2009 e por Sérgio Ferreira, via e-mail, em Agosto de 2010.

Em dias de festa, em Santo Antônio de Lisboa, são produzidos no engenho: farinha de mandioca, biju Mané Pança, cacuanga, rosca de polvilho e etc<sup>39</sup>.

Como se pode observar, através da programação cultural e religiosa da festa (ver anexo 6), boa parte da sua programação envolve os engenhos de farinha. Deriva deles: a produção de produtos à base de mandioca, almoços, concursos de forneiros e os desfiles etnográficos de carros de bois realizado pela Associação dos Engenhos de Farinha de Santo Antônio de Lisboa (ver Fig. 6 e outras fotografias no anexo (digital) na pasta “fotos do desfile etnográfico”).



Fig. 6 - *Desfile etnográfico de carro de bois*, em Santo Antônio de Lisboa, fotografia cedida por Djalma Dias, Agosto de 2009.

Para além da *Farinhada*, a gastronomia da festa inclui na sua programação o *Cozido Divino* e o *Café Açoriano*.

O *Cozido Divino*<sup>40</sup> é realizado, hoje em dia, pela Associação dos Manezinhos da Ilha nas instalações do Salão Paroquial Valérico João de Souza, da igreja local, Nossa Senhora das Necessidades. Este prato na sua primeira e segunda edição era chamada de “Função do Divino” / “Sopa do Espírito Santo” e serviam uma sopa do Espírito Santo à

---

<sup>39</sup> No anexo (digital), na pasta “produtos de engenho”, podem ser visto algumas imagens e receitas dos produtos que são produzidos nos engenhos de farinha de mandioca.

<sup>40</sup> Informação prestada por Sérgio Ferreira, via e-mail, em Março de 2010.



moda dos Açores, inclusive com pão. Segundo o informante, a intenção era mostrar às pessoas da localidade como é a festa nos Açores.

Actualmente, o *Cozido Divino* é preparado a base de vários tipos de carnes de vaca, batata, repolho, aipim, abóbora e batata-doce. Sendo portanto, o cozido tradicional da Ilha. Durante a sua preparação, ocorre a exibição de vídeos sobre Festas do Divino na Ilha do Pico e na Ilha de São Jorge/Açores, Portugal.

Em Santo Antônio de Lisboa, se distribui o paõzinho do Divino e se realiza também as tradicionais massas do Divino. Sendo que estas, lembram mais aos Alfenim que são feitos na Ilha Terceira<sup>41</sup>.

É interessante ressaltar nestas informações obtidas, a cima, a existência de uma reivindicação evidente de uma identidade social e cultural pois nela se percebe a importância simbólica desta comida que está ligada a um traço distintivo dos açorianos em geral – o culto do Espírito Santo, com as respectivas comidas festivas nos Açores.

O *Café Açoriano*<sup>42</sup> é realizado, no domingo, na tarde do último dia da programação da festa, no salão paroquial Valérico João de Souza da igreja Nossa Senhora das Necessidades onde é servido o almoço. O Café Açoriano, chamado pelas pessoas do local de “Café Colonial”, é um café onde várias senhoras levam vários tipos de bolos, tortas e rosca de polvilho de mandioca.

Em relação a outras iguarias<sup>43</sup> apresentadas na festa, antigamente, a comida tradicional da festa do Divino Espírito Santo consistia de picadão de carne ensopada com arroz. Actualmente, no almoço de domingo, serve-se churrasco de carne de gado e galeto de frango<sup>44</sup> acompanhado de arroz, saladas variadas e farofa de farinha de mandioca. Durante os outros dias de festa, serve-se cachorro quente, pastéis de carne, espetinho de carne de gado assado e chuleta assada (ver Fig. 7 e outras fotos, em anexo (digital), na pasta sobre “comida da Festa do Divino Espírito Santo em Santo Antônio de Lisboa” – FDES-SAL).

Lacerda (2003:65), refere que na cidade de Fall River (Massachusetts – EUA) na Festa do Divino vende-se nos balcões destinados às comidas: «caçoilas, chouriço, linguiça, favas, *hamburgers*, *hot-dogs*, *french-fries*, malassadas, soda, café e cerveja».

---

<sup>41</sup> Informação obtida por Joi Cletison (NEA/UFSC), via e-mail, em Agosto de 2010.

<sup>42</sup> Idem nota 40.

<sup>43</sup> Idem nota 40.

<sup>44</sup> Galeto de frango é o frango de apenas um mês de idade, engordado a partir do 15º dia e abatido aos 500g de peso. Para saber mais, consultar o site <http://geografiaetal.blogspot.com/2009/07/galeto-e-frango.html>

Leal (2005:104) ao relatar as Grandes Festas do Divino Espírito Santo na Nova Inglaterra (GFDESNI) nos EUA, comenta igual descrição referente as comidas servidas nas festas, «onde a mistura entre ‘sabores da terra’ e *fast food* nas barracas de comidas dos arraiais são um exemplo de coexistência entre culto das raízes e inovação aculturadora. Há entre elas uma tradição, inovação e hibridez»<sup>45</sup>.

Nota-se portanto, entre os relatos de Lacerda (2003) e Leal (2005), que os chamados *pratos típicos* das Festas se confundem, numa profusão de iguarias. De igual modo, podemos ver tal ocorrência em Santo Antônio de Lisboa, na Festa do Divino Espírito Santo – onde os pratos típicos da tradicional festa local, confundem-se com a incorporação de outras iguarias.

Conforme aqui se verifica, nota-se que a reivindicação de uma identidade específica e hibridação podem coexistir quando, para além da comida identificada como açoriana e que se procura que seja idêntica à dos Açores, como é o caso do cozido do Espírito Santo e a preparação da massa sovada em Santo Antônio de Lisboa, se consomem e se inventam também outros pratos e outros alimentos. Como exemplo, de uma outra invenção – muito significativa enquanto reivindicação de ascendência étnica – tem-se o nome de pratos, num dos restaurantes locais, com a designação das nove ilhas açorianas no cardápio (ver anexo 5).

Como toda a alimentação, também a apresentada como açoriana é um produto de processos históricos, onde entram produtos distintos que conduzem a novas culinárias, marcadas pela hibridação (Stols, 2006; Sobral, 2008).

Cabe aqui colocar o que Sérgio Ferreira (2006:56) diz, referindo-se a Hobsbawm e Ranger em *The invention of Tradition*. Segundo o autor, “a continuidade com o passado é sempre estabelecida por processos criativos. Mas, o facto de que uma identidade étnica seja sempre criada ou inventada não implica por isso que seja inautêntica ou que os actores que a reivindicam passam a ser taxados de má-fé”.

E neste contexto, cabe ressaltar que a culinária tradicional apresentada na Festa do Divino, em Santo Antônio de Lisboa, passa também por um processo de aculturação alimentar que Hernández e Grácia (2005), citados por Uggioni (2006:37), dizem ser fruto

---

<sup>45</sup> Quero chamar a atenção, que está hibridez não deve ser traduzida como algo negativo. Ou seja, como uma perda de identidade. Mas sim, algo visto como “fortalecimento das identidades existentes pela abertura de novas possibilidades” como enfatiza Ferreira (2006:53), citando Laclau (1996). Segundo o autor (1996), só uma “identidade conservadora, fechada em si mesma, poderia experimentar a hibridez como uma perda”.



de um resultado das tendências de uma alimentação contemporânea - homogenização e globalização da alimentação.

No entanto, cabe aqui também colocar o que Hernández (2007), citado por Amon e Menasche (2008:19), enfatiza acerca destas comidas rituais. Sendo próprias de festas características de um determinado colectivo, que nelas participa activamente, são comidas portadoras de grande valor simbólico e, desse modo, marcadores da identidade do grupo”. São portanto, comidas que são elaboradas para reafirmar uma ancestralidade, uma tradição, uma pertença à comunidade, sendo menos permeáveis à mudança do que as comidas do quotidiano.



Fig. 7 - Fritura de pasteis de carne na Festa do Divino Espírito Santo, em Santo Antônio de Lisboa, fotografia cedida por Djalma Dias, Agosto de 2009.

#### IV.3.4 O que se identifica e entende-se por comida “açoriana” em Santo Antônio de Lisboa?

Em Santo Antônio de Lisboa, assim como por toda a Ilha de Florianópolis, o entendimento do que é a comida “açoriana” é muito variado. O conceito difere-se de acordo com o facto de uma pessoa ser mais ou menos esclarecida, do conhecimento geral que cada um possui, de ser ou não manezinho, de ser turista local ou de outra região.

Do meu ponto de vista, como entrevistadora, os moradores locais da localidade de Santo Antônio de Lisboa, por exemplo, tem um conceito comum mas por vezes, muito particular e diferente dos conceitos dos intelectuais e das outras pessoas da comunidade

mais esclarecidas. Estas últimas, entendem ser comida “açoriana” a comida de base açoriana – ou seja, aquela comida que surgiu fruto da adaptação dos colonizadores açorianos na ilha, com a fusão das culinárias dos índios, dos negros e dos vicentistas na altura da colonização é que portanto, é aquela comida que foi criada pelos descendentes de açorianos com os produtos existentes na região.

Para alguns moradores, nomeadamente os mais antigos e menos esclarecidos, a comida açoriana traduz-se naquela comida que é antiga, nativa, uma comida que é própria da ilha, produzida por eles – que reivindicam ser descendentes de açorianos - e que é retirada do próprio mar, da própria terra e produzida na região (como a farinha de mandioca). Não fazendo assim, nenhuma relação/identificação directa com a colonização açoriana - com o Arquipélago do Açores. Para estas pessoas, a ostra, o berbigão, o camarão, o pirão e o peixe frito, traduzem o significado de comida açoriana. Para outros, os mais novos e mais esclarecidos, a comida “açoriana” da ilha é uma coisa e a comida açoriana dos Açores, são coisas completamente distintas. Mas que no entanto enfatizam de igual modo, como os mais antigos, ser a ostra, o peixe frito, o camarão e o pirão (de farinha de mandioca) os pratos identificados como açoriano.

Já para alguns turistas, nomeadamente os de outros estados brasileiros, o conceito de comida açoriana na Ilha, implica que essa será a mesma que é consumida nos Açores. Pensam que o que se come nos restaurantes/bares da Ilha seja igualmente encontrado na gastronomia do arquipélago açoriano pois até os nomes dos pratos, em alguns restaurantes em Florianópolis, que servem-se de comida “açoriana”, apresentam-se com nomes das Ilhas do arquipélago (ver anexo 5). E que a mesma, portanto, é conceituada como tal, devido a história da colonização da ilha. Entre os turistas, é unânime identificar que o peixe frito, o pirão (feito de farinha de mandioca), o molho de camarão, as ostras, os mariscos, os frutos do mar frescos de um modo em geral, traduzem verdadeiramente o conceito de comida açoriana na Ilha. Para este grupo de pessoas, se a comida é feita por descendentes de açorianos, trata-se de “comida açoriana” pois acreditam que os colonizadores repetiram a culinária de seus antepassados.

#### IV.3.5 Características da alimentação e da culinária local

Fazendo referência a sua culinária, Santo Antônio de Lisboa é hoje em dia um importante espaço gastronómico da Ilha. Há inúmeros bares e restaurantes onde é possível comer frutos do mar frescos e saborosos, sobretudo ostra e marisco cultivados na região (Ferreira, 2008:71).

Na localidade, são cultivados ostras do Pacífico e Mexilhões nativos por pescadores artesanais através da actividade de maricultura<sup>46</sup> (ver Fig. 8).

Esta actividade, segundo Muller (2003:117), é praticada pelos pescadores artesanais em regime de economia familiar, que, juntamente com a implementação de restaurantes, proporciona uma elevação na renda familiar.

Segundo Muller (2003:116-117), A actividade de maricultura em Florianópolis, foi impulsionada a partir da década de 80 do século passado, quando o governo do Estado de Santa Catarina e a Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), procuravam um modo de garantir a renda para os pescadores artesanais do Estado que sofriam com a queda do rendimento no sector. Os primeiros estudos e cultivos experimentais, no desenvolvimento da maricultura aconteceram na década de 80 e no início dos anos 90.



Fig. 8 - *Cultivo de Ostras em Santo Antônio de Lisboa*, fotografia do autor, Agosto de 2009.

Muller (2003:117), baseando-se em Riederer (2002:386), ressalta a importância que a actividade de maricultura passou a ocupar nos últimos anos, transformando a decadente actividade pesqueira artesanal em uma promissora actividade económica regional. E que já

---

<sup>46</sup> Informação obtida através do documentário *Mar & Cultura*, ano 2008.

transformou Florianópolis no maior produtor de ostras do pacífico, com desdobramentos importantes na actividade gastronómica da Ilha.

Com a pesca artesanal em decadência em todo o litoral de Santa Catarina, muitas localidades investiram na prática da maricultura - cultivo de ostras, mariscos, camarões, peixes em tanques e etc.

Na localidade de Santo Antônio de Lisboa, a maricultura (ostras e mariscos) cada vez mais tem conquistado adeptos principalmente pescadores. Hoje, muitos dos antigos pescadores na localidade são ex-pescadores e se tornaram maricultores. No início, esta actividade, foi recebida com alguma relutância pois poucos eram aqueles que acreditavam no projecto do governo do Estado com a UFSC. Actualmente, estes frutos do mar - ostras e mariscos, são de grande procura e portanto elementos indispensáveis em qualquer restaurantes da localidade que sirva frutos do mar<sup>47</sup>.

Quanto a culinária local, é comum encontrar nos restaurantes de invocação “açoriana” cardápios com pratos a base de ostras/mariscos de diversas maneiras, tais como: ostra ao bafo, ostra crua ao natural, ostra gratinada, sequência de ostras, sequência de frutos do mar, marisco ao bafo, marisco à milanesa, marisco a vinagrete e etc.

Muller (2003:118), ressalta que, apesar do cultivo de ostras do Pacífico ser uma actividade económica de grande importância para a Ilha, os pratos preparados com as mesmas não são considerados, historicamente, como sendo típicos da Ilha de Santa Catarina. Como elas não eram cultivadas na Ilha antes da década de 80, os nativos não conheciam e não consumiam.

Mas segundo alguns moradores da localidade de Santo Antônio de Lisboa, as ostras são identificados por muitos deles como sendo “comida açoriana” e comida própria da ilha (ver anexos 1 e 2).

Conforme se verificou em trabalho de campo, a comunidade local, incluindo moradores e utilizadores de bares e restaurantes, de Santo Antônio de Lisboa, apresentam uma alimentação e culinária fortemente consumidora de produtos do mar (peixes diversos, berbigão, camarão, ostras e etc) e de farinha e derivados de mandioca (para a confecção de pirão de água, pirão de feijão, pirão no molho de camarão, farofas, rosca de polvilho, cuscuz, beijú e etc) além do consumo de carne de ave (galinha) e de carne de bovino.

---

<sup>47</sup> Informação prestada por Márcio Silva - proprietário do bar/restaurant *Açores*, em Agosto de 2009 e através do documentário *Mar & Cultura*, ano de 2008.

Entre os moradores mais antigos da localidade, em Santo Antônio, no dia-a-dia é comum o consumo de feijão, peixe, arroz e farinha de mandioca às refeições de almoço e jantar.

Em dias festivos, como aniversários, e também em feriados e Domingos, é comum nas casas de famílias o consumo habitual de salada de maionese<sup>48</sup>, com salada de tomate, arroz ou massa e churrasco (de carne de boi e linguiça) ou com frango assado no forno, galinha caipira ensopada ou carne ensopada na panela.

No dia-a-dia é comum o consumo de farinha de mandioca (para a confecção de pirão de água e pirão de feijão), arroz, feijão, massa (esparguete ou macarrão), saladas e frutas diversas (laranja, banana, melancia, mamão, tangerina e etc). Bem como, o consumo de peixes (fritos, assados e ensopados) e alguns frutos do mar como o berbigão (ensopado ou fritada de berbigão).

As ostras e os outros frutos do mar, tais como: lula, polvo, camarão e mariscos são também consumidos. Sendo que estes, geralmente, são consumidos em restaurantes pelos turistas. Pois são pratos considerados bastante caros para a maioria da população local.

Numa mesma refeição, é comum nas casas dos moradores, comerem dois tipos de carboidratos: a salada de maionese (que é feita de batata) juntamente com arroz ou com massa (macarrão). Consomem-se bifes (de frango) fritos e acebolados, ovos (de galinha) fritos e entre os moradores mais antigos, bananas fritas acompanhada de farinha de mandioca.

Em relação a culinária apresentada nas festas joaninas ou juninas (Santo Antônio - 13/06, São João - 24/06 e São Pedro e São Paulo - 29/06) na localidade de Santo Antônio de Lisboa, consome-se: quentão, caldo de cana, pinhão, aipim, melado, beiju, amendoim, laranja, pipoca, batata-doce, cocada, pé-de-moleque, canjica e pamonha (ver em anexo (digital) na pasta “culinária local” algumas imagens e descrições destes produtos).

Na localidade, assim como por toda a Ilha, não é muito comum o uso de sopas e canjas no período de Verão e na Primavera. Durante o Outono e Inverno, começam a fazer parte dos cardápios dos restaurantes os *buffets* de sopas e cremes, canjas e caldos. Durante a época mais quente, usam-se mais legumes cozidos e saladas de verduras cruas diversas.

---

<sup>48</sup> Salada de maionese na Ilha é um prato semelhante a *macedónia de legumes* em Portugal. É um prato muito consumido para acompanhar churrascos ou para também acompanhar as refeições com arroz ou com massa (macarrão). Sendo ele constituído de: batata cozida cortada aos cubinhos, clara de ovo cozida picada, sal e tempero verde (geralmente salsa e cebolinho). Acrescida por uma mistura homogênea caseira (feita de óleo, gema de ovo cozida e gema de ovo crua). Podendo este prato, levar também outros legumes cozidos como o milho, cenoura e ervilhas e ao invés da maionese caseira, levar uma mistura industrial tipo maionese *Hellmans* industrializada.

Em muitas casas, no período de Inverno, a canja pode servir apenas como prato único à refeição, desde que a mesma, consista de arroz ou algum tipo de massa na sua confecção.

Em Santo Antônio de Lisboa, entre os moradores mais antigos, a farinha de mandioca é um alimento indispensável à mesa. Usa-se a farinha para preparar pirão<sup>49</sup> de água, pirão de feijão, em caldos de peixes para se fazer pirão, farofas diversas, com banana frita e etc.

O feijão é um outro alimento também muito consumido entre os antigos moradores. O arroz, a massa, a carne de vaca e de galinha, ovos, linguiça, banana, laranja, rosca de polvilho, pão de trigo, manteiga, são alimentos também referenciados como alimentos comuns no dia-a-dia desses moradores locais.

#### IV.3.6 Alimentação e culinária como Património cultural

Dutra (2004) apud Uggioni (2006:38), analisando o papel das cozinhas regionais na formação da nação brasileira, destaca Gilberto Freyre (1968) e Luís da Câmara Cascudo (1983) como autores que se dedicaram à questão alimentar, principalmente às práticas tradicionais, como factores construtivos da identidade nacional. Eles enfatizaram a autenticidade e a busca das raízes frente ao progresso e à urbanização, ressaltando a cozinha como património cultural a ser valorizado.

Segundo Uggioni (2006:36), citando Hernández e Grácia-Arnaiz (2005), actualmente, observa-se que as cozinhas regionais vêm perdendo a sua identidade, uma vez que os sabores e os gostos das preparações tradicionais podem estar desaparecendo. A progressiva homogeneização associada à globalização, tem levado, a uma reacção que se traduz no incremento do interesse pela defesa dos patrimónios gastronómicos regionais e da revalorização dos sabores tradicionais, considerando e classificando a cozinha regional como Património Imaterial.

Lacerda (2005), citado por Uggioni (2006:42), essa iniciativa segue a tendência mundial de considerar o património cultural como algo composto não só pelas construções físicas do engenho humano, mas também pelas criações simbólicas da alma colectiva. Diante do exposto, pode-se observar que as manifestações sociais intangíveis estão sendo

---

<sup>49</sup> O pirão é uma mistura na panela ou directamente num prato (geralmente de barro) entre um líquido quente (podendo ser: água, caldo de peixe ou caldo de feijão) e farinha de mandioca; a farinha de mandioca é acrescentada ao líquido aos poucos e mexendo sempre até que a farinha fique bem misturada e a massa adquira uma consistência pastosa semelhante à do puré de batata (Ver em anexo (digital), na pasta “culinária local”, algumas imagens e descrições deste produto).

resgatadas com as suas particularidades regionais e incorporadas ao património cultural nacional há pouco tempo (Uggioni, 2006:42).

Em relação a esta perda de identidade cultural, que os autores a cima colocam, e sobre a importância que as manifestações culturais induzem, Muller (2003:106), citando Coutinho (2000), afirma que em 1989, a UNESCO (United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization) lançou um documento intitulado “Recomendação sobre a Salvaguarda da Cultura Tradicional e Popular”, com a missão de provocar as organizações para elaborarem acções que visem a preservação das manifestações culturais (como por exemplo, a gastronomia e o artesanato – que são manifestações de práticas culturais nativas presentes em bairros antigos e tradicionais da ilha como Santo Antônio de Lisboa e outros). Baseado neste documento, o Governo Federal Brasileiro, em 4 de Agosto de 2000, sancionou o Decreto n.3551, criando o Programa Nacional do Património Imaterial<sup>50</sup>, cuja intenção é o registro de bens culturais de natureza imaterial, valorizando as diferenças existentes no país (idem).

Quanto ao Património Cultural de Santa Catarina, o decreto 2.504, publicado em setembro de 2004, estabelece as formas de Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial (Uggioni, 2006:42).

Conforme Uggioni (2006:29), citando Poulain (2004) e Schulter (2003), a Gastronomia é considerada como Património Intangível, pois divulga a arte, o conhecimento, a tradição de uma forma abstracta e está directamente ligada à identidade de um povo. Nesse sentido, as culturas alimentares consideradas como próprias da tradição local são classificadas como Património Gastronómico Regional.

Segundo a mesma autora, a relação do termo património, entre outras possibilidades, é apontada por Hernández (2005) como algo que foi legado pelo passado ou algo que se quer conservar. Produzir património refere-se a converter em património ou construí-lo a partir de determinados elementos preexistentes, seleccionados entre outros que se excluem desse processo. Reforça ainda que actualmente não existe aspecto da vida social que não seja tratado em termos de património. Este se faz presente por meio de signos, objectos, artefactos, edificações, lugares, artesanato e também dos alimentos e preparações tradicionais, além das receitas passadas de uma geração a outra (Idem:41).

---

<sup>50</sup> Património Imaterial: Consiste na porção intangível da herança cultural dos povos, distinguindo-os entre si. Baseia-se na ideia que as tradições, o folclore, os saberes, as línguas, as festas e outras manifestações de um povo são capazes, por meio de sua transmissão oral ou gestual, expressar muito mais que os objectos, a história de um povo, sendo fonte de identidade (Uggioni, 2006:29, citando, UNESCO, 1989).

Uggioni (2006:42), baseando-se em Lacerda (2005), coloca que essa iniciativa segue a tendência mundial de considerar o património cultural como algo composto não só pelas construções físicas do engenho humano, mas também pelas criações simbólicas da alma colectiva. A fim de produzir conhecimento sobre os domínios da vida social, aos quais são atribuídos sentidos e valores que constituem marcos e referências de identidade para um determinado grupo social, foi criado o Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC).

Uggioni (2006:32), referindo-se ao IPHAN (2005), assinala que este é o instrumento legal para reconhecimento e valorização do Património Cultural Imaterial Brasileiro, sendo que os bens inscritos constam nos livros de Registro dos Saberes, das Celebrações, das Formas de Expressão e dos Lugares.

Diante do exposto, segundo a mesma autora, citando IPHAN (2005), pode-se observar que as manifestações sociais intangíveis estão sendo resgatadas com as suas particularidades regionais e incorporadas ao património cultural nacional há pouco tempo (Idem:32).

#### **IV.4 Conclusão**

Em relação a este capítulo, podemos dizer que muitos dos hábitos alimentares trazidos pelos açorianos, que colonizaram a Ilha de Santa Catarina, foram modificados devido às mudanças a que estes tiveram de proceder relativamente a produtos básicos da sua alimentação. Como já assinalámos, o trigo, por exemplo, alimento básico no arquipélago açoriano, foi na Ilha de Santa Catarina quase que inteiramente substituído pela raiz de mandioca que até então era desconhecida no arquipélago.

As actividades económicas desenvolvidas pelos imigrantes açorianos, no período da colonização, inseriram-se na agricultura de subsistência. Acostumados ao cultivo de trigo, por exemplo, tiveram que paulatinamente adaptar-se ao plantio e ao consumo de farinha de mandioca como base de alimentação. Este simples facto mostra, em nosso entender, que a sua alimentação passou por uma mudança radical – do trigo para a mandioca – não havendo assim, qualquer continuidade linear entre a alimentação dos açorianos nas ilhas de origem e a alimentação reivindicada como de raiz açoriana nos nossos dias.

A mudança implicou, além da substituição da mandioca pelo trigo, uma maior presença de peixe na alimentação, em detrimento da carne bovina, caprina, suína e de queijos, o que acabou por fazer nascer uma nova culinária na Ilha (de Santa Catarina), que tinha como elemento comum os temperos (condimentos) usados. Segundo Simões (1999:



9-11), como exemplos de temperos e condimentos tem-se: a cebolinha verde, a alfavaca, o coentro, a pimenta, o louro, o manjerição, o orégão, noz-moscada, colorau, limão de molho, cominho, cravo, canela, açaflor, hortelã e menta. E hoje em dia, mesmo com algumas modificações, ainda persistem as sopas a base de pão, o conhecido caldo verde e o cozido de panela.

Ao compararmos aqui o que foi dito sobre a culinária do arquipélago dos Açores com a culinária da Ilha, pode-se concluir que os pratos considerados como característicos da Ilha (principalmente no que diz respeito à região praieira de Florianópolis e às populações do interior da Ilha) que levam a farinha de mandioca e o peixe como alimentos base (pirão de farinha de mandioca e, o peixe frito ou assado na brasa, por exemplo), não são provenientes dos Açores, e sim são hábitos alimentares que remontam a usos dos indígenas que habitavam a Ilha antes da colonização açoriana na Ilha. E que as ostras, que são comumente identificadas como “açorianas” na Ilha, não apresentam nenhuma continuidade com o Açores uma vez que este tipo de frutos do mar não é encontrado em nenhuma ilha do arquipélago açoriano.

No entanto, no conjunto, a base desta culinária tradicional, embora seja identificada pelos habitantes locais como “açoriana”, não é uma cozinha proveniente dos Açores e transmitida de geração em geração. O papel decisivo na formação desta culinária foram as condições objectivas existentes na Ilha, a saber as condições naturais de solo, clima e mar, condições estas já aproveitadas pelos indígenas nativos da Ilha de Santa Catarina – os carijós. Na sua base encontram-se processos de criação, envolvendo a combinação de recursos locais – como o marisco – com outros ingredientes comuns em outras zonas do Brasil – como o arroz. Esta cozinha é açoriana no sentido de ser tida como a cozinha representada como açoriana em restaurantes locais que se identificam como açorianos, isto é, como ligados à comunidade que reivindica ascendência açoriana.

Quanto à gastronomia apresentada na Festa do Divino Espírito Santo, em Santo Antônio de Lisboa, pode-se dizer que para além da comida identificada como sendo açoriana, ou que se procura pelo menos que seja idêntica à dos Açores, consomem-se também outros alimentos, onde a cópia da tradição e a incorporação de novos alimentos coexistem em simultâneo.

Finalmente, podemos assinalar que existe em Santa Catarina, como fruto da sua variada formação étnica e cultural, uma culinária regional que é bastante diversificada. Em relação à sua culinária, esta necessita ser melhor estudada enquanto Património Gastronómico.

## CAPÍTULO V

### **Exaltação, Redescoberta, Reivindicação e Re(invenção) da Tradição Açoriana Através da Culinária da Ilha**

«Até as pedras, o mar e as gaivotas estão sendo apontadas, por parte da mídia, como açorianas»  
(Ferreira, 2006:18).

Segundo Ferreira (2006) na sua tese de Doutorado, intitulada *Nós não somos de origem”: Populares de ascendência açoriana e africana numa freguesia do Sul do Brasil (1780-1960)*, ele relata que quando ele nasceu, em 1969, em Sambaqui, distrito de Santo Antônio de Lisboa, Noroeste da Ilha de Santa Catarina, ainda ninguém se dizia e reconhecia como sendo descendente de açorianos. Para o autor, a moda hoje em Florianópolis é se dizer açoriano.

Em Florianópolis, conforme Leal (2007:34) referenciou no seu livro, há um grande número de restaurantes que levam o nome Açores ou lembram os Açores na sua designação. Eu própria pude constatar em Agosto de 2009, quando lá estive em trabalho de campo, tal facto e ver de perto que o conceito de comida “açoriana” é bastante difundido por toda a Ilha, seja ela difundida através de designações em nomes de restaurantes, bares e até em nomes de cardápios como já foi referenciado no quarto capítulo (cf. anexo 5).

A exaltação da culinária açoriana, na Ilha é algo recente. Ela não era um factor relevante na memória dos habitantes da ilha que reivindicavam possuir uma ascendência açoriana. Só recentemente, e acompanhando um despertar da consciência de grupo dos descendentes de açorianos, é que a mesma foi objectificada como elemento importante da sua cultura e identidade e comercializada com fins indissociavelmente simbólicos – exaltação da identidade “açoriana” – e económicos – venda de seus produtos na restauração, ligada ao incremento do turismo na Ilha de Santa Catarina.

Alguns pratos da culinária açoriana apresentada na festa do Divino Espírito Santo, em Santo Antônio de Lisboa, têm sido transmitidos ao longo do tempo, como por exemplo a massa sovada, a massa de promessa e o pãozinho do Divino. A culinária do dia-a-dia tem mudado e até a própria *Sopa do Divino* já sofreu inovação e passou a ser chamada de

*Cozido Divino*. Os açorianos levaram para Santa Catarina o culto do Divino e levaram com eles a alimentação ligada ao culto tão importante simbolicamente, pois, sendo comida de um culto tão identificado com a população açoriana acaba por ser um veículo potente de identificação para todos os que se identificam com uma matriz açoriana.

Como o nosso interesse aqui diz respeito apenas a alimentação e culinária, neste capítulo, abordaremos esta temática de exaltação da “cultura açoriana” através da culinária da Ilha a partir da rubrica da “invenção da tradição” de forma a tentar responder a minha interrogação colocada na introdução deste meu trabalho.

Para fomentar mais a questão e contrapor a ideia de que esta “exaltação da cultura açoriana” é fruto do fenómeno “invenção da tradição”, abordaremos também o fenómeno de “etnização da identidade”, pelo facto da região catarinense possuir um carácter marcadamente multiétnico como já foi abordado no capítulo anterior, no item que se refere as características históricas e gerais de Santa Catarina e Florianópolis. Também daremos importância, ao debruçarmo-nos sobre a exaltação do que é açoriano, ao facto de esta se inserir num contexto mais amplo de reacções localistas frente aos efeitos homogeneizadores da globalização cultural.

## **V.1 A redescoberta, reivindicação e re(invenção) da tradição açoriana através da alimentação e culinária da Ilha.**

«Ao nível das comunidades locais, a auto-identificação açoriana era também escassa ou, pelo menos, não assumia as proporções quase endémicas que assume hoje em dia»  
(Leal, 2007:37).

Para compreendermos melhor este capítulo e, principalmente, também a cerca desta *endémica* redescoberta, reivindicação e re(invenção) da tradição, também, relacionada à culinária da Ilha, convém aqui falarmos um pouco sobre a evolução histórica do movimento açorianista em Santa Catarina.

Segundo Leal (2007:37-73), este movimento teve diferentes etapas que se estende desde o final da década de 40 até aos anos 90 do século XX. No final dos anos 1970 e no decurso da década de 1980, surge a primeira retomada do movimento. Nesta retomada, houve a organização sucessivas de semanas de estudos açorianistas, em 1984, 1987 e 1989. E o lançamento da *Marejada* – festa Portuguesa do Pescado no município de Itajaí no Norte do Estado catarinense (Idem).

E que a partir de 1989, a ideia de açorianidade, de imigrantes açorianos e de cultura como suporte começou a ser mais evidente e os sinais desse renovado interesse pela temática açorianista foram assim dispersando outras festas de carácter “portuguesa” por vários municípios do Estado. Segundo o autor, a segunda retomada ficou marcada pela actividade do NEA onde foi preciso aguardar pelos anos de 1990 para que a decisiva recuperação das ideias açorianistas tivessem assim lugar. Segundo Leal foi a partir de 1993 que o interesse pela cultura açoriana começa a evoluir para formas mais articuladas e onde o NEA/UFSC foi o seu grande dinamizador e impulsionador (Idem).

Segundo Leal (2007:59) foi através da acção do NEA de adopção de uma política de promoção, de eventos susceptível de dar visibilidade e impacto à “causa açoriana” foram criados eventos festivos com grande envergadura como: a *Marejada* de Itajaí e o *Açor* (1994) - uma festa dedicada à cultura açoriana que é realizada de modo itinerante que, anualmente, durante três dias, em data variável de ano para ano, é celebrada num município preciso do litoral catarinense e que, dentro da sua programação de festa a amostra de sua gastronomia de base açoriana é destacada.

[...] no mês de Outubro ocorrem em todo o Estado de Santa Catarina as chamadas Oktoberfests. São festas nacionalizadas, gastronômicas, com forte apelo étnico e promovidas nas microrregiões de colonização alemã, italiana, austríaca, portuguesa. A festa portuguesa, chamada Marejada, ocorre em Itajaí (100km ao N da Capital). Quem visita esta festa, pode comer bacalhau português, ouvindo fado em tascas típicas. Nos últimos quatro anos tem promovido a Fenaostra – Festa Nacional da Ostra e da Cultura Açoriana (Lacerda, 2003:156) (sublinhados nossos)

Na sequência do que se disse antes acerca das multiplicações recentes de designações e referências açorianistas destacadas por Leal (2007) e das festas de Outubro referenciadas por Lacerda (2003), relativamente a esta redescoberta e reinvenção da tradição açoriana, voltamos a abordar a Fenaostra<sup>51</sup>, que através da sua culinária, shows artísticos, artesanatos e etc, procura exaltar as origens açorianas.

A Fenaostra tem a ostra como seu ingrediente principal e onde relaciona este fruto do mar com a cultura açoriana. Este fruto do mar – a ostra – nunca fez parte da culinária dos Açores. Mas é “açoriana” por ser um produto produzido na Ilha – Ilha esta, colonizada

---

<sup>51</sup> A Fenaostra é uma festa anual que decorre sempre na mesma cidade, em Florianópolis, e sempre nos meses de Outubro. É promovida pelo IGEOF – Instituto de Geração de Oportunidades de Florianópolis, ligado à prefeitura Municipal de Florianópolis. Para saber mais sobre o evento e a gastronomia da festa, consultar o site: <http://www.fenaostra-floripa.com.br>

por açorianos, que hoje em dia, tudo que é nativo virou “açoriano”. Portanto, a ostra é um produto “açoriano” local e não açoriano dos Açores.

Outro facto interessante na culinária da Ilha que se destaca como “açoriano,” sem paralelo algum com a culinária dos Açores, e que eu mesma pude observar, na localidade de Santo Antônio de Lisboa, e que já até comentei no capítulo passado, reporta-se ao uso dos nomes das Ilhas açorianas no cardápio de um dos restaurantes da localidade – *Bar e Restaurante Açores*. Não deixa de ser um facto interessante, pois apresenta uma clara evidência de uma reivindicação de uma identidade e pertença ao mundo açoriano.

Em relação a este facto, ao princípio, pensei que os pratos (com os nomes das Ilhas açorianas) fossem de constituição semelhantes ou mesmo até pratos que normalmente existem no arquipélago. Mas estes eram pratos locais, pratos típicos de Florianópolis e alguns deles bastante comuns em outras regiões brasileiras, como o *camarão à baiana* – apresentado no prato chamado “Ilha de São Jorge”; como o *puré de aipim* – apresentado como acompanhamento de um prato designado como “ Ilha do Pico”; como a *farofa* (produto culinário tipicamente brasileiro) e etc.

Estes casos acima podem ser vistos como criação e invenção da culinária local, onde alimentos e pratos que são designados como “açorianos”, assim o são, por estarem num contexto “açoriano”. No entanto, o produto em si, como é o caso da ostra (na Fenaostra) e a composição dos pratos que fazem referencia as ilhas dos Açores (no restaurante), não lembram pratos típicos das Ilhas açorianas. E sim, apenas à comida local da Ilha de Florianópolis – rica em frutos do mar. Diante disto, nota-se uma autêntica criação e invenção que utiliza produtos disponíveis na região e não uma reinvenção da culinária açoriana, uma vez que na Fenaostra não é apresentado nenhum produto que faça lembrar a culinária dos Açores (tipo: chouriços, linguiças, malassadas e etc) e neste restaurante citado, nenhum prato é assim reinventado ou recriado do arquipélago, como por exemplo o seriam se servissem o *Cozido das Furnas*, *Alcatra de Carne* e etc. Tudo isto constitui manifestações de uma reivindicação de uma identidade açoriana.

Leal (2007) defende sobre o que esta por detrás deste processo de ampliação e diversificação das iniciativas açorianistas, como esta, é um possível encontro de três grandes tópicos: a) uma política de “resgate” activo da cultura açoriana que está associada ao declínio ou ameaçada de existir devido ao processo de modernização cultural, social e económica - que antes do seu desaparecimento, as expressões dessa cultura devem, pois, ser registradas e estudadas (Leal, 2007:124); b) a uma espetacularização da cultura popular açoriana – com objectivo de dá-la em espectáculo que segundo Farias (2000b) apud Leal

(2007:127), conseguiu “transformar o litoral de Santa Catarina numa grande vitrine” da cultura açoriana com exposições de grupos de danças folclóricas, confecção ao vivo de produtos artesanais, com os desfiles de grandes festas de temática açoriana, de folias do Divino e outras festas que constituem grandes encenações da açorianidade; c) a uma mercantilização de cultura – designadamente no quadro do turismo, devido a uma crescente associação da temática açorianista a formas de produção e circulação mercantilizada de cultura, pois o processo de mercantilização da cultura popular açoriana associado ao turismo pode ser visto à luz da importância crescente que, no mundo contemporâneo, têm vindo a assumir os processos de etnicização dos consumos, designadamente turísticos. E, neste ponto, Leal destaca a “eticidade reconstruída” – baseada em MacCannell, pois, segundo este autor, “o turismo provoca a restauração, preservação e criação ficcional de atributos étnicos”, num processo que, segundo ele, “a energia vem de fora [isto é, da indústria turística], e não de dentro [isto é, do grupo]” (Leal, 2007:134).

Segundo Ouriques & Caon (2005), a valorização do componente étnico açoriano em Santa Catarina, e principalmente na Ilha, é uma estratégia já clássica de criação de nichos de mercado no turismo que está fortemente ligada a indústria do turismo. As diferenças de língua, alimentação (sublinhado nosso), comportamentos, folclores, são aproveitados como mecanismos de afirmação e recriação de identidades locais e de produção do turismo, através do resgate do passado, transformado em mercadoria.

Conforme Ouriques & Caon (2005), é preciso registrar que todo esse movimento, que designam como de “resgate das tradições”, “recuperação da cultura local”, tem que ser compreendido, a partir da perspectiva crítica, como componente intrínseco da actividade turística, que busca incansavelmente mecanismos para se expandir.

E neste sentido, cabe dizermos que a indústria do turismo, portanto, transforma as manifestações culturais em espectáculos para turista e até inventa tradições étnicas mesmo quando essas são desvinculadas de uma base histórica anterior efectiva.

## **V.2 O processo de açorianização: o étnico**

O processo de açorianização vivido, nestas últimas décadas, pelo nativo na Ilha de Santa Catarina, em que engloba o discurso ser “descendente de açorianos” e ao mesmo tempo ser “manezinho”, vem aos poucos contribuir para a consolidação de uma comunidade étnica diferenciada, privilegiando elementos culturais importantes como a manutenção de uma identidade religiosa açoriana, que é devota ao Divino Espírito Santo;

apresentando um linguajar típico e característico; um artesanato variado que vai desde a olaria até as rendas de bilros, um folclore e danças típicas e uma culinária de base açoriana voltada aos frutos do mar, como já se referiu no capítulo anterior.

A forma como os nativos da Ilha, “o manezinho”, vem se construindo em termos de identidade açoriana e a sua postura frente aos outros povoadores do estado catarinense, principalmente, alemães, italianos e gaúchos, o que privilegia e o que descarta, são questões que revelam um processo ao longo do tempo.

A experiência tem mostrado ao nativo da Ilha, que o facto de ser ele descendente de açoriano, considerar-se, actualmente, como tal e ser considerado desta forma, traduz-se por diversas posturas que podem ser modificadas ao longo do tempo. Se num primeiro momento o “manezinho” não tinha uma origem e vivenciou sua identidade étnica com pouca visibilidade, actualmente, devido ao contexto global, nacional e local, propiciam-se condições necessárias para externalizar uma reivindicação de cunho cultural e étnico.

Segundo Leal (2007:107), “é também a luz da importância que tem vindo a assumir uma açorianidade pensada de forma cada mais autóctone, que é possível entender, no caso da Ilha de Santa Catarina, o relevo que, desde os anos 1990, tem vindo a assumir o tema do “manezinho” ou “manezinho da Ilha”.

Dependendo do contexto, o termo “manezinho” ou “manezinho da Ilha” apresenta outros significados, para além do que já foi mencionado, mais à frente na introdução deste trabalho. Segundo Leal (2007:107), esta expressão era uma expressão derogatória utilizada pelas elites de Florianópolis para ridicularizar o pescador “descendente de açoriano”, da Ilha. Alguém preguiçoso, ignorante, supersticioso, que falava um linguajar ininteligível e cuja ocupação era contar histórias improváveis. Segundo Fantin (2000:164), chamar um nativo da Ilha de “manezinho” era um **xingamento**, uma grande ofensa, uma chacota. Ficava explícita a sua condição social, iletrada e pobre. Era uma denominação que marcava sua distância tanto da elite local, urbana, quanto dos colonizadores de outras origens. (grifo da autor).

Aos poucos, e hoje em dia, a atribuição de do termo “manezinho” ganhou outra conotação. Muitos foram os elementos e factores que proporcionaram e fomentaram esta mudança que inverteu o tal estigma, transformando o negativo em positivo.

Segundo Leal (2007:108), citando Simões (2001), a expressão “manezinho” e vista agora como: “uma pessoa que tem uma representatividade, um sentimento de carinho muito forte pela terra, uma pessoa que luta [contra] a descaracterização da terra, enfim, uma pessoa que demonstra (...) uma identidade muito forte com Florianópolis.”

E é à luz do renascimento étnico (alemão, italiano e, principalmente, gaúcho), acentuado nos anos 1990, em Santa Catarina, que se pode compreender melhor o processo de reivindicação da açorianidade na Ilha, a questão da luta pela descaracterização da terra e as consequentes disputas simbólicas, étnicas e políticas marcadas por conflitos e incidentes entre “nativos” e gaúchos.

Na ilha, a diáspora gaúcha é vista como pessoas de elite e que, frequentemente, compete nos mesmos nichos de emprego que a classe média local, apresentando reações de hostilidade em nível local por serem vistos como aqueles que têm êxito onde o local não tem, e que, em consequência, se apropria de riquezas e trabalho que deveriam pertencer aos locais para além de serem prepotentes e arrogantes por quererem impor a sua cultura gaúcha contra a cultura (Leal, 2007: 160, 161 e 162).

Embora esteja fortemente ligado à competição interétnica com as comunidades de origem alemã, o desenvolvimento recente do movimento açorianista está também relacionado - sobretudo no caso de Santa Catarina - com a chegada recente à paisagem multiétnica de Santa Catarina de um novo contentor, representado pelos gaúchos, designação por que são conhecidas as populações originárias do estado do Rio Grande do Sul (Leal, 2007:157).

Segundo Leal (2007: 163-164), a mais conhecida expressão da hostilidade anti-gaúcha na Ilha foi relacionada a esfera política e ocorreu nas eleições municipais de 1996. Nelas, a candidata Ângela Amin foi acusada de ter proferido um discurso xenófobo, para vencer as eleições, apresentando uma agenda política centrada nas defesas dos valores locais e identificando-se positivamente com a figura do “manezinho” e com a defesa da cultura “da gente”.

### **V.3 Conceito de invenção da tradição**

Conforme Hobsbawm & Ranger (2008:9), uma tradição inventada é “um conjunto de práticas, normalmente reguladas por regras, tácitas ou abertamente aceitas; tais práticas, de natureza ritual ou simbólica, visam inculcar valores e normas através da repetição, o que implica, automaticamente, uma continuidade em relação ao passado”.

Segundo os mesmos autores, o termo “tradição inventada” é utilizado num sentido amplo, mas nunca indefinido. Inclui tanto as tradições que são realmente inventadas, construídas e formalmente institucionalizadas como também para aquelas tradições que surgiram de maneira mais difícil de localizar num período limitado e determinado de tempo – às vezes coisa de poucos anos apenas (Idem:9).



Por “invenção das tradições” entende-se a reivindicação como antigo e genuíno, inserido no passado longínquo, de crenças e práticas de raiz muito mais recente. E neste contexto, podemos citar o caso *Cozido Divino* (da festa do Divino em Santo Antônio de Lisboa), um prato novo que é inserido num culto antigo<sup>52</sup>.

Mas, deve-se atender ao facto que a criação deste prato atesta bem a sua importância para a construção da identidade, assente agora já não na referência directa a uma comida produzida e consumida nos Açores, mas na alusão às práticas e gosto costumeiros dos que reivindicam uma ascendência açoriana na Ilha de Santa Catarina. Não é pelo facto de algo ser “inventado” recentemente que deixa de ser socialmente relevante. Pelo contrário, a própria criação recente – mas que invoca explicitamente o passado, sublinhe-se – está repleta de significado.

Segundo relato de um dos festeiros, Paulo Ricardo Caminha<sup>53</sup>, um dos activistas das tradições açorianas em Florianópolis, podemos ter uma ideia de como surgiu o *Cozido Divino* na Festa do Divino Espírito Santo, em Santo Antônio de Lisboa, a partir da tradicional *Sopa do Espírito Santo* dos Açores:

No ano de 2005 o actual provedor Anézio Andrade foi o festeiro desta tradicional Festa do Divino Espírito Santo de Santo Antônio de Lisboa e sabendo da ligação do meu grupo às tradições açorianas, chamou-nos a participar. Solicitou que fosse feito algo que nos remetesse às festas do Divino Espírito Santo dos Açores. Surgiu então, a ideia da Sopa do Espírito Santo, muito tradicional dos Açores. Durante dois anos foi servido a Sopa do Espírito Santo, até que nosso grupo saiu da direcção da Casa dos Açores e resolvemos tornar o jantar mais parecido com as nossas características e tradições. Como deve ser de seu conhecimento, o preparo das sopas do Espírito Santo tem muita semelhança com o tradicional cozido português. Na ilha de Santa Catarina, na época do povoamento, a farinha de mandioca tomou o lugar do pão. Notávamos que alguns amigos ao se servirem da sopa do Espírito Santo brincando nos diziam: "Ah! uma farinhazinha para fazer um pirãozinho". Cabe salientar que o manezinho tem por hábito falar no diminutivo, além de comer muita farinha. Notávamos que havia desejo em transformar o caldo em pirão que era mais apreciado do que tomar como sopa com pão. Em resumo, com a nossa saída da Casa dos Açores achamos que este elemento introduzido deveria ser "abrasileirado", ou melhor, "amanezado" e o pão das sopas deu lugar a farinha de mandioca tão apreciada pelo manezinho da ilha de Santa Catarina.

---

<sup>52</sup> Podemos também ver na definição da ostra (produto emblemático da Fenastra - Festa Nacional da Ostra e da Cultura Açoriana) como algo de açoriano uma invenção – isto é, uma criação – recente de uma tradição, pois ela não fazia parte dos hábitos alimentares dos descendentes de açorianos de Santa Catarina.

<sup>53</sup> Relato que foi ao ar na rádio RTP Antena 1 Açores, no Programa *Manhãs de Sábado*, em 24 de Julho de 2010, onde o activista, participante regular deste programa, comenta o tema da culinária de base açoriana em Florianópolis. Matéria que foi por ele inspirada devido a um e-mail que lhe enviei revelando o meu interesse neste assunto.

Neste momento a sopa do Espírito Santo deu lugar ao nosso tradicional cozido que na forma de preparar bastante se assemelha ao cozido português<sup>54</sup>.

Quanto ao nome, "Cozido Divino", no Brasil a palavra divino é associada a coisas maravilhosas e fazendo alusão a Festa do Divino Espírito Santo, este nome foi escolhido. Assim é a tradicional farinhada, feita nesta festa que recebeu o nome de Divina Farinhada.

Neste discurso, podemos ver uma explicitação de uma relação entre o Cozido do Divino e os Açores (de onde veio o Culto do Divino), Portugal (de onde viria o Cozido) e o Brasil (com a farinha, que permitiu o “abrasileirado”). Em suma, uma referência muito rica, em que se refere a hibridação culinária, aliás característica geral da culinária “açoriana” de Santa Catarina.

#### **V.4 Porque nas últimas décadas, por toda a ilha, tem vindo a se reivindicar uma culinária “açoriana”?**

Segundo o que já foi dito, a respeito das reivindicações das raízes açorianas em Santa Catarina, a reivindicação de uma culinária “açoriana” ou melhor, de base açoriana na Ilha, pode ser vista como algo que também está inserido num conjunto das reivindicações que fazem parte do resgate e preservação da cultura açoriana.

Mas para além deste aspecto de resgate e preservação, tem-se por outro lado, o sector turístico na Ilha que faz com que o manezinho (o nativo) sinta uma necessidade, de cada vez maior, de mostrar ao turista de fora uma cultura através da sua culinária local. Uma necessidade dupla: que é sentida e ao mesmo tempo é pedida pelos de fora.

Outro possível aspectos relacionado a esta exaltação, reivindicação da açorianidade através da culinária poderá ser vista, à luz de uma antropologia reflexiva, como um fenómeno de “etnização da identidade”, pelo facto da região catarinense ter um contexto marcadamente multiétnico e de ter reações localistas frente aos efeitos homogeneizadores da globalização cultural. Sendo assim, podemos por a questão que o que está a acontecer com a culinária da Ilha se enquadra perfeitamente neste fenómeno de “etnização da identidade” uma vez que esta “exaltação da cultura açoriana” em todos os sectores, inclusive também com a culinária, tem vindo a valorizar a auto-estima pelo orgulho de se ter uma origem, uma identidade e tradições próprias; enfim, de ter uma diferença de identidade a que se possa dar valor próprio em face dos outros.

---

<sup>54</sup> O autor anota as seguintes referências para o Cozido Divino em (1): o gosto do manezinho pela farinha; (2) a semelhança do Cozido Divino com o cozido português, logo também a reivindicação de ligação a Portugal; (3) inserindo-se no Culto do Divino, o Cozido está ligado à “açorianidade”.

Neste contexto, devido ao aumento do número de novos moradores na Ilha de outras cidades, há também uma necessidade crescente do manezinho identificar e diferenciar o que é seu por se sentir solapado pela “invasão dos de fora”, o que Fantin (2000:45) chama a isso de “**experiência de perda de cidade**” (grifo do autor). Devido ao cosmopolitismo local crescente, a culinária na Ilha que é apresentada como “açoriana” tenta de certa forma identificar, demarcar grupos e rivalizar com outras comunidades, como as dos imigrantes alemães e italianos. Isto é, nossa comida é “açoriana”, produto de um grupo que possui uma identidade própria, diferente.

## V.5 Conclusão

No presente capítulo, discorreu-se sobre a temática da exaltação e reivindicação da culinária da Ilha inserindo-a num processo mais vasto de reivindicação da identidade. E deste modo, pode-se concluir que o processo de exaltação da açorianidade, que está a acontecer nas últimas décadas no litoral catarinense, tem tido uma influência directa também na culinária da Ilha. Pois tal exaltação está inserida num conjunto de reivindicações (de se ser descendente de açoriano e de ser manezinho) e que tem como factores impulsionadores o resgate e a preservação da cultura num contexto de rivalidade com outras colectvidades e de comercialização da etnicidade através do turismo.

Na ilha, o sector turístico tem grande importância por ser este procurado por turistas vindos de outras regiões do Brasil (nomeadamente do Rio de Janeiro, São Paulo e do Rio Grande do Sul), por turistas do interior do estado e por turistas de outros países como a Argentina, o Uruguai e o Paraguai (que são atraídos pela sua beleza natural, cercada de lindas paisagens, dunas e praias; pelo seu povo hospitaleiro; pela sua herança açoriana visível na sua arquitetura, artesanato e etc; pela sua culinária saborosa e rica em frutos do mar).

Quanto ao fenómeno da etnização da identidade (marcado pela multietnicidade colonizadora do estado catarinense) – que de certo modo, tenta assim, identificar o ilhéu e demarcar grupos distintos de outros estados brasileiros e de outros países da América Latina que tem vindo a residir na Ilha de forma bastante significativa.

Com isso, a culinária da Ilha identificada como “açoriana”, sendo ela (re)inventada ou não, passa a ser reforçada e a demarcar que aquela culinária é local, é diferente da culinária dos gaúchos (do Rio Grande do Sul) que tem o churrasco e o mate de chimarrão, como tradição da sua culinária local; é diferente da culinária de Blumenau, Brusque, Pomerode e Joinville (dos colonos alemães) que introduziram o consumo de carne suína

regada a cerveja, além do marreco com repolho roxo; que é diferente da culinária de Treze Tílias no oeste catarinense (de cultura austríaca) que apresenta receitas com carne suína e bovina, cozidas com verduras e cremes; que é diferente da culinária de Nova Veneza, próximo a Criciúma (de imigrantes oriundos da Itália) que introduziram o prato *galinha com polenta no fio*<sup>55</sup>, as massas, a *farfaia* (ovos com queijo colonial), os vinhos, os salames, os pães e os biscoitos; que é diferente da culinária da região oeste do estado (de origem eslava – poloneses e ucranianos) que apresentam as sopas de batata, as tortas e os pastéis de batata e requeijão; que se difere também, da culinária da região serrana (Lages e São Joaquim) por prevalecerem nesta o consumo de carne de gado, na forma de churrasco, e do fruto local, o pinhão. Enfim, a culinária da Ilha é uma culinária própria, que tem uma origem e que é portanto “açoriana”.

---

<sup>55</sup> Esta designação “polenta no fio”, é devido ao facto deste acompanhamento – a polenta – ser cortada com um fio de algodão, sobre uma tábua de madeira redonda, após ser confeccionada e arrefecida.

## Considerações Finais

As tradições alimentares e gastronómicas são sensíveis às mudanças, à imitação e às influências externas. Cada tradição é o fruto – sempre provisório – de uma série de inovações e das adaptações que estas provocaram na cultura que a acolheu (Montanari, 2009:11). De igual modo, também as identidades não representam algo de fixo e imutável. Como o recorda o historiador da alimentação e da culinária Massimo Montanari (2009:11) “as identidades culturais não estão inscritas no património genético de uma sociedade, mas incessantemente se modificam e são redefinidas, adaptando-se a situações sempre novas, determinadas pelo contacto com culturas e identidades diversas”. Estas considerações encontram uma ilustração na alimentação e culinária contemporâneas de Florianópolis.

A alimentação e culinária dos ilhéus foi criada a partir do momento em que os colonizadores açorianos se confrontaram com um novo ambiente distinto do que conheciam e com populações com hábitos alimentares diferentes dos seus. As suas tradições alimentares e culinárias, que hoje são reivindicadas como parte da sua identidade cultural, são fruto das trocas culturais entre os açorianos com índios Carijós, com os portugueses vicentistas e com escravos africanos.

Quando os colonizadores açorianos vieram para Florianópolis precisavam sobreviver e, por isso, de procurar matérias-primas para a sua comida. Como havia mais possibilidades de recorrer ao peixe e aos frutos do mar – e não à criação de animais - estes passaram a ser o prato principal da “comida açoriana da Ilha” – que não tem nem um pouco da presença de pequenos animais (cabritos, ovelha, porco e etc). Somado a isto, havia ainda o problema do solo, pois este era ácido e arenoso e portanto, pobre em nutrientes. O trigo, fundamental para a produção do seu alimento base, o pão, não se desenvolvia aí, mas apenas vegetais menos exigentes como a mandioca e a batata-doce e outros.

A mandioca passou a ocupar um lugar central na sua alimentação. Ora, a farinha de mandioca foi um aperfeiçoamento de algo que os índios Carijós faziam e não os colonos açorianos. Culturalmente, podemos dizer que a culinária de Florianópolis está valorizada e enriquecida pelas matérias-primas da própria ilha, e que é resultado da miscigenação das culturas que a povoaram, produzindo-se, então, uma culinária local própria. E com aquilo que se tinha de disponível no momento, na ilha de Santa Catarina, como a mandioca, a fartura em peixes e frutos do mar, surgiu uma nova culinária fruto desta amálgama da

alimentação indígena e dos negros que por sua vez, recebeu “um toque” do que os açorianos trouxeram em sua bagagem: a memória e quiçá muitos temperos e condimentos, bem como utensílios de cozinha, conhecimentos de práticas culinárias, modos de preparar, temperar e conservar os alimentos e que foram desta forma adicionados aos existentes na ilha.

De acordo com o que aqui foi abordado, podemos salientar que, num contexto actual marcado pela globalização, hoje em dia há uma constante busca pelo regional ou local, como uma espécie a destacar na “aldeia global”. O interesse hoje despertado pela “comida açoriana” também está ligado a essa dinâmica. Acarinhada, como tudo o que possa ser apresentado como parte da identidade cultural açoriana, pelos movimentos e activistas empenhados na exaltação do legado açoriano em Santa Catarina, também passou a ser comercializada no âmbito do desenvolvimento do turismo local, pelo poder político e pela iniciativa privada. Neste contexto, o que se acredita, entende e se conhece como “açoriano”, em Florianópolis, incluindo a comida identificada como açoriana, é assim valorizado.

A culinária da Ilha identificada como açoriana é a culinária dita “açoriana local” – rica em frutos do mar –, diferente de todas as culinárias que coexistem na Ilha e das demais culinárias dos outros estados brasileiros. É uma culinária fruto de processos de hibridação, e que não está em continuidade linear com a cozinha dos Açores, mas que, sendo praticada e assumida como sua pelos habitantes da Ilha que reclamam uma origem açoriana, os identifica como grupo específico no contexto multiétnico que os rodeia. E esta comida, somada as formas de linguagem e de sociabilidade que identificam o “manezinho”, como a afabilidade, a tranquilidade e a hospitalidade, faz parte do atractivo – e do diferente – de que se nutre, em conjugação com o ambiente físico, a economia do turismo.

Em síntese, este trabalho permitiu concluir que a Ilha de Florianópolis tem uma culinária produto da história dos descendentes de açorianos que adaptaram seus conhecimentos aos recursos alimentares encontrados na Ilha, os quais decorriam de condições naturais distintas de Açores, e cuja base pode ser resumida na emblemática expressão “pirão com peixe”.

## Referências Bibliográficas

- Amon, D., e R. Menasche. 2008. “Comida como narrativa da memória social”. In *Sociedade e Cultura*, Vol.11, nº001, Goiania: Universidade Federal de Goiás, pp. 13-21.
- Braga, V. 2004. «Cultura Alimentar: contribuições da antropologia da alimentação». In *Saúde em Revista*, Vol.6, n.º13. Piracicaba: Universidade Metodista de Piracicaba, 37-43.
- Cascudo, L. C. 2004. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Global.
- Coleções, A. 2009. *Santa Catarina*. Coleção Cozinha regional brasileira, Vol. 8; São Paulo: Abril.
- Counihan, C., e P. V. Esterik. 1997. *Food and Culture: a reader*. New York and Londres: Routledge.
- Farias, V. F. 1998. *Dos Açores ao Brasil Meridional. Uma Viagem no Tempo*. I Vol., Florianópolis: Editora da UFSC.
- Farias, V. F. 2000. *Dos Açores ao Brasil Meridional. Uma Viagem no Tempo*. II Vol., Florianópolis: Editora da UFSC.
- Fantin, M., 2000. *Cidade Dividida. Dilemas e Disputas Simbólicas em Florianópolis*. Florianópolis: Cidade Futura.
- Ferreira, A. B. H. 1986. *Novo Dicionário da Língua Portuguesa*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira.
- Ferreira, S. L. Santo Antônio de Lisboa. *Cartório Silva - Um pouco de História*. Disponível: [http://cartoriosilva.com.br/santo\\_antonio\\_lisboa.html](http://cartoriosilva.com.br/santo_antonio_lisboa.html). Acedido em: 16/08/2010.

Ferreira, S. L. 2006. «*“Nós não somos de origem”*»: *Populares de ascendência açoriana e africana numa freguesia do Sul do Brasil (1780-1960)*». Tese de doutoramento, Florianópolis, Universidade Federal de Santa Catarina.

Ferreira, S. L. 2008. *Santo Antônio de Lisboa, 310 anos: sua gente, sua igreja e sua festa do Divino*. Blumenau: Nova Letra.

Flores, M. B. R. 1998. «A invenção da Açorianidade». Braga: *Cadernos do Noroeste*, vol.11, no 1, 125-147.

Gomes, A. 1986. *Cozinha tradicional da ilha Terceira*. 3.ed. Açores: Secretaria Regional de Educação e Cultura.

Gomes, A. 1987. *Cozinha tradicional da ilha de São Miguel*. Angra do Heroísmo: Secretaria Regional de Educação e Cultura.

Gomes, A. 2001. *O Peixe na Cozinha Açoriana e Outras Coisas Mais*. Portugal: Edição do Autor.

Goody, J. 1998. *Cozinha, Culinária e Classes: Um estudo de Sociologia Comparativa*, Oeiras: Celta.

Hernández, J. C. 1993. *Antropologia de la Alimentación*. Madrid: Eudema, S.A.

Hobsbawm, E. J., 2008 (1997), “Introdução: A invenção das Tradições”, Hobsbawm, E. J., e T. Ranger (org.). *A invenção da tradição*. [Trad. C. Cavalcante]. 6ª ed. Rio de Janeiro: Paz e terra, 9-23.

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. 2007. *Contagem da população de 2007*. Rio de Janeiro: IBGE. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/contagem2007/contagem.pdf>

Lacerda, E. P. 2003. «*O Atlântico Açoriano: uma antropologia dos contextos globais e locais da açorianidade*». Tese de doutoramento, Florianópolis, Universidade Federal de Santa Catarina.



Leal, J. 2005. «Tradição e tradução: festa e etnicidade entre os imigrantes açorianos nos E.U.A.» In: *A Festa. Revista da Faculdade de Ciências Sociais e Humanas*, nº16, Lisboa: Colibri, pp. 87-108.

Leal, J. 2007. *Cultura e Identidade Açoriana: O movimento açorianista em Santa Catarina*, Florianópolis: Insular.

Mintz, S. W. 2001. *Comida e Antropologia: uma breve revisão*. Revista Brasileira de Ciências Sociais. Vol.16, Nº47. Outubro.

Mintz, S. W., e C. M. Du Bois. 2002. *The Antropology of food and eating. Annual Rev. Antropol.*,v. 31, p.99-119.

Montanari, M., org. 2009. *O mundo na cozinha: história, identidade, trocas*. [Trad. Valéria Pereira da Silva]. São Paulo. Estação Liberdade: Senac.

Mühlbach, R. 2004. «*Plantar, pescar...cozinhar e comer: estudando o sabor local*». Dissertação de mestrado, Florianópolis, Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis.

Muller, S.G. 2003. «*Avaliação de não-conformidades no preparo e no receituário de pratos da gastronomia de base açoriana servidos em restaurantes de comidas típicas de Florianópolis*». Dissertação de mestrado, Florianópolis, Universidade Federal de Santa Catarina.

NEA/UFSC (s.d). *Projecto Engenho de fabricar farinha de mandioca* (material informativo). Florianópolis.

NEA/UFSC. Núcleo de Estudos Açorianos da Universidade Federal de Santa Catarina. Disponível: <http://www.nea.ufsc.br/oqueenea.php>. Acedido em: 06/07/2009.

Nova, F. 2001. Mais qualidade nas festas de Outubro. *A Notícia*. Disponível: <http://www1.an.com.br/2001/set/30/0ger.htm>. Acedido em: 21/06/2010.

Ouriques, H. R., e C. B. Caon. 2005, «A invenção do turismo em Santa Catarina». In: *Revista Espaço Académico*. nº49, Junho.

Pacheco, J. 2004. *Florianópolis a 10ª Ilha dos Açores: O encontro das origens*. Florianópolis: Edição do Autor.

Pereira, B. 2004. *Cozinha Regional dos Açores*. Portugal: Publicações Europa-América.

Poulain, Jean-Pierre, e R. P. da C. Proença. 2003. «O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares». In *Revista de Nutrição*, Campinas, 16(3):245-256, jul./set.

Poulain, Jean-Pierre. 2004. «Sociologia da Alimentação». [Trad. Rossana Pacheco da Costa, Carmen Sílvia Rial, Jaimir Conte]. Florianópolis: Ed. da UFSC.

Rocha, L. S. 2001. «*Florianópolis : turismo e produção do espaço urbano*». Dissertação de mestrado, Florianópolis, Universidade Federal de Santa Catarina.

Silva, A. N. da. 1999. *Ruas de Florianópolis: resenha histórica*. Florianópolis. Fundação Franklin Cascaes.

Simões, A. 1999. *O pirão nosso de cada dia*. Florianópolis: Lunardelli.

SOBRAL, J. M. 2008. «Cozinha, nacionalismo e cosmopolismo em Portugal (séculos XIX-XX)». In Manuel Villaverde Cabral, Karin Wall, Sofia Aboim, Filipe Carreira da Silva, eds., *Itinerários: A investigação nos 25 anos do ICS*. Lisboa: Imprensa de Ciências Sociais.

Stols, E. 2006. «A mestiçagem dos Alimentos». In *Nossa História*, Ano 3, n.º29:14-19.

UFSC (s.d). *Guia - Engenho de fabricar farinha de mandioca* (material informativo). Imprensa universitária. UFSC: Florianópolis.

Uggioni, P. L. 2006. «*Valorização do Patrimônio Gastronômico Regional Açoriano: Gestão de Qualidade em Restaurantes Típicos em Florianópolis-SC*». Dissertação de mestrado, Florianópolis, Universidade Federal de Santa Catarina.

Woortmann, E. F. 2006. «A lógica e a Simbólica dos Sabores Tradicionais». In *Gastronomia: Cortes & Recortes*, W. M. C. Araújo, e C. M. R. Tenser (org.). Vol.1. Brasília: Senac, 56-68.

Wiktionary, o dicionário livre. *Sambaqui*. Disponível: <http://pt.wiktionary.org/wiki/sambaqui>. Acedido em 20/08/2010.

Wikipédia, a enciclopédia livre. *Florianópolis*. Disponível: <http://pt.wikipedia.org/wiki/Florian%C3%B3polis>. Acedido em: 10/07/2009.

Wikipédia, a enciclopédia livre. *Angu*. Disponível: [http://pt.wikipedia.org/wiki/Angu\\_de\\_milho](http://pt.wikipedia.org/wiki/Angu_de_milho). Acedido em 08/08/2010.

### Referências Audiovisuais

Documentário “*Farinhada*”. Direcção: Ademir Damasco. Florianópolis, s/d. DVD vídeo (52 min), som, color.

Documentário *Os açorianos no Brasil Meridional*. Direcção: Victor Alves. Realização RTP – Açores, 2001. CD de vídeo, som, color.

Documentário *Mar & Cultura*. Direcção: Tatiana Kviatkoski. Florianópolis, 2008. DVD vídeo (47 min), som, color.

Programa *Manhãs de Sábado*. Participação do Sr. Paulo Ricardo Caminha. Rádio RTP Antena 1. Açores, 24 Julho de 2010.

**Páginas na *Internet* consultadas**

[http://www.alojamiento-en-florianopolis.com/images/mapadeflorianopolis\\_331x693.gif](http://www.alojamiento-en-florianopolis.com/images/mapadeflorianopolis_331x693.gif).

Acedido em 12/06/2009.

[http://www.riogrande.com.br/rio\\_grande](http://www.riogrande.com.br/rio_grande). Acedido em 06/08/2010.

<http://gauchodefato.blogspot.com/2008/01/estudo-tropeiros.html>. Acedido em 06/08/2010.

[http://www.voyagesphotosmanu.com/mapa\\_santa\\_catarina.html](http://www.voyagesphotosmanu.com/mapa_santa_catarina.html). Acedido em 13/08/2010.

<http://www.oktoberfestblumenau.com.br/?p=4&n=78>. Acedido em 21/06/2010.

<http://www1.an.com.br/2001/set/30/0ger.htm>. Acedido em 22/06/2010.

<http://geografiaetal.blogspot.com/2009/07/galeto-e-frango.html>. Acedido em 06/09/2010

<http://www.fenaotra-floripa.com.br>. Acedida em 10/09/2010

## ANEXO 1

Relatos, de alguns entrevistados de diferentes categorias, sobre a questão:

**O que quer dizer para si comida açoriana?**

*“É a comida que se faz em Florianópolis através da herança deixada pelos açorianos”*  
(Sandro, intelectual, 56 anos).

*“Acho que é a comida que a gente come aqui na Ilha: peixe, berbigão, feijão, ostras, siri...”* (Ana, moradora local, 93 anos).

*“Aquele que traz, na essência, os hábitos alimentares da população do Arquipélago dos Açores”* (Joana, moradora local, 35 anos).

*“É a comida que se come aqui em Santo Antônio e por toda a ilha...os frutos do mar (camarão, lula, mexilhão e etc)”* (Leandro, turista paulista, 28 anos).

*“É a comida do arquipélago dos Açores”* (Ricardo, intelectual, 52 anos).

*“Comida açoriana é a comida do “manezinho”. É a nossa comida local que é basicamente frutos do mar”* (Dália, proprietária de restaurante, 33 anos).

*“Comida açoriana é a comida da Ilha! É a farinha de mandioca, peixe, feijão, verduras (abóbora, couves...) e frutos do mar: berbigão, ostras, camarão...é igual a comida daqui da Ilha!”* (David, proprietário de engenho, 53 anos).

*“Comida açoriana é independente da nossa. A nossa é típica da Ilha. Podendo até coincidir com a de lá”* (Flávio, proprietário de engenho, 59 anos).

*“É a comida que é servida nos Açores. Aqui temos é uma adaptação, mas não é a mesma coisa. Alguns ingredientes daqui da Ilha são tratados como sendo açoriano. Frutos do mar, peixes, mariscos”...* (Gilberto, cozinheiro, 28 anos).

## ANEXO 2

Relatos, de alguns entrevistados de diferentes categorias, sobre a questão:

**O que você identifica como sendo comida “açoriana”?**

*“ Farinha de mandioca, peixe, feijão, verduras...é a nossa comida do dia-a-dia. Os frutos do mar como o camarão, berbigão e, principalmente a ostra que é um prato bastante açoriano ” (Leda, moradora local, 69 anos).*

*“Arroz doce, morcela (feita com cravo e canela), os temperos e condimentos que são usados nos Açores também nós usamos aqui, licores, cozidos”(Joel, intelectual, 50 anos).*

*“Não faço a mínima ideia” (Joana, moradora local, 35 anos).*

*“ É peixe, berbigão, arroz, feijão, siri, ostras ... ” (Laura, moradora local, 64 anos).*

*“É a farinha, os frutos do mar, o peixe frito.... ” (José, morador local, 63 anos).*

*“A comida que eu identifico como sendo açoriana são os frutos do mar, ostras, berbigão, siri...é a comida feita e servida em panelas de barro, feitas em caldeirões e em panelas de ferro também. São elas: o feijão, a batata-doce, o aipim, os caldos...” (Marta, moradora local, 84 anos).*

*“São os frutos do mar: ostras, camarão, mariscos...” (Paulo, turista criciumense, 40 anos).*

*“Só se for os frutos do mar” (Flávio, proprietário de engenho, 59 anos).*

*“Tainha enrolada na folha de bananeira; caldeirada; tainha assada na folha de bananeira e servida na telha; tainha assada no forno à lenha e todos os pratos de frutos do mar: ostras, berbigão, polvo, camarão...(Dália, proprietária de restaurante, 33 anos).*

### ANEXO 3

Relatos, de alguns entrevistados de diferentes categorias, sobre a questão:

**Você acha que a comida da Ilha mudou? Se sim, porquê?**

*“O turismo exigiu um refinamento com uma melhor apresentação, sofisticação e mais variedade”* (João, morador local, 50 anos).

*“A comida da Ilha está cada vez mais globalizada. Há uma forte influência da comida italiana, seguida de outras tendências de cozinhas internacionais. A meu ver, isto decorre da globalização da ilha, pois cada vez mais há menos pessoas residentes em Florianópolis que nasceram aqui”* (Sofia, moradora local, 35 anos).

*“Mudou muito! A comida de agora é tudo congelada e já não tem mais aquele gosto como dantes”* (Maria, moradora local, 96 anos).

*“Hoje em dia está muito diferente! Antigamente, as pessoas trabalhavam na lavoura e no mar. Toda a gente comia a mesma coisa. Hoje a comida nossa é quase toda industrializada”* (Manoel, morador local, 62 anos).

*“A nossa comida mudou muito porque a Ilha tornou-se muito cosmopolita. As várias pessoas de outras localidades acabaram por transformar mudanças significativas nos hábitos alimentares do povo daqui”* (Marcos, proprietário de restaurante, 40 anos).

*“Está em evolução. Hoje existem muitas alternativas, aspecto que raramente se encontrava há dez anos atrás”* (Francisco, turista paranaense, 48 anos).

*“Por influência do turismo e por invasão da Ilha por pessoas de outras cidades, estados e países”* (Joaquim, morador local, 45 anos).

## ANEXO 4

Relatos, de alguns entrevistados de diferentes categorias, sobre a questão:

**O que você identifica como comida própria da Ilha?**

*“É feijão, farinha de mandioca, pirão, caldo de peixe, peixe assado na brasa, muita fruta, principalmente a banana”* (Maria, moradora local, 96 anos).

*“Para nós antigos, é o peixe! Mas para os mais novos, é a carne”* (Marta, moradora local, 84 anos).

*“Farinha de mandioca, pirão branco feito com água, pirão de feijão, carne, farofa, beijú, rosca de polvilho, caldo de peixe, ostras e frutos do mar”* (Leda, moradora local, 69 anos).

*“Marisco, ostras, farinha de mandioca...”* (Júlia, moradora local, 63 anos).

*“Frutos do mar (ostras, peixes diversos, mariscos), farinha de mandioca, pirão de água e de feijão, aipim frito e cozido, tainha recheada....”* (José, morador local, 63 anos).

*“Aqueles à base de frutos do mar (especialmente o peixe) e de farinha de mandioca, o famoso “pirão com peixe”* (Joana, moradora local, 35 anos).

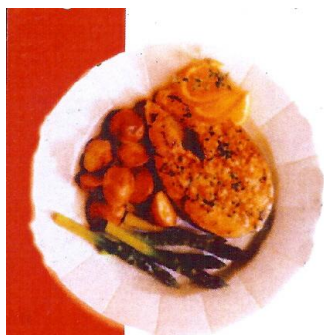
*“Quase não tem diferença com a comida dos Açores. É a mesma coisa: ostras, berbigão, peixes ...é tudo!”* (Amália, moradora local, 64 anos).

*“Eu identifico como comida própria da Ilha, os caldos de peixe ou camarão com pirão. O cozido é muito típico na Ilha de Santa Catarina mas certamente veio com os portugueses. Temos a feijoada mas esta existe por todo o Brasil. A feijoada surgiu com os restos que os escravos ganhavam após a matança de porcos. Rabo, orelha, pés e etc”* (Ricardo, intelectual, 52 anos).



## ANEXO 5

### Cardápio do Bar e Restaurante Açores



## REFEIÇÕES

para duas pessoas

- 40 - PRATO BAR E RESTAURANTE AÇORES \* . . . . . R\$ 58,00  
(Arroz à grega com camarões à milanesa, acompanha salada e fritas)
- 41 - PRATO MANÉ DA ILHA \* . . . . . R\$ 40,00  
(Peixe frito em postas - 6 unidades - acompanha arroz, pirão, decoração tropical)
- 42 - PRATO SANTO ANTÔNIO DE LISBOA . . . . . R\$ 55,00  
(Caldeirada de frutos do mar: camarão, lula, marisco, ostra, peixe - acompanha arroz, fritas, salada e farofa)
- 43 - PRATO CACUPÉ . . . . . R\$ 48,00  
(Peito de frango grelhado ao molho pastorelle (Molho de queijos e champignon) - acompanha arroz, fritas e salada)
- 44 - PRATO SAMBAQUI . . . . . R\$ 68,00  
(Moqueca mista com camarão, lula, ostras e congrio rosa - acompanha arroz, salada, fritas e farofa)

### OS PRATOS ABAIXO LEVAM O NOME DAS 9 ILHAS DO ARQUIPÉLAGO DOS AÇORES

- 45 - ILHA DO PICO . . . . . R\$ 45,00  
(Anchoa ou tainha escalada e grelhada - acompanha arroz, salada, e purê de aipim com camarões)
- 46 - STROGONOFF DE OSTRAS . . . . . R\$ 55,00  
(Arroz - salada - farofa)
- 47 - ILHA GRACIOSA \* . . . . . R\$ 60,00  
(Risoto de frutos do mar ou de camarão - acompanha salada, fritas e queijo ralado)
- 48 - ILHA DE SÃO MIGUEL \* . . . . . R\$ 55,00  
(Congrio rosa, salmão ou linguado com alcacharras e champignon - acompanha arroz, salada e batata soté)
- 49 - STROGONOFF DE CARNE (FILÉ MIGNON).....R\$ 50,00  
(Arroz, salada, batata palha e farofa)
- 50 - ILHA DO FAIAL . . . . . R\$ 40,00  
(Filé de peixe grelhado ou à milanesa - pescadinha - acompanha arroz, salada e fritas)
- 51 - ILHA DO CORVO . . . . . R\$ 50,00  
(Filé de peixe ao molho de camarão - pescadinha - acompanha arroz e fritas)
- 52 - ILHA DE SÃO JORGE . . . . . R\$ 60,00  
(Camarão à baiana - ensopado levemente apimentado - acompanha arroz, batata palha, Farofa e salada)
- 53 - ILHA DE SANTA MARIA . . . . . R\$ 70,00  
(Camarão com caturipy na moranga - acompanha arroz, fritas e salada)
- 54 - ILHA DAS FLORES . . . . . R\$ 48,00  
(Filé Mignon grelhado - Acompanha arroz, salada, fritas e molho madeira)

**Atenção** - pratos com este símbolo \* podem ser feitos para 01 pessoa será cobrado 50% do valor + R\$ 6,00.

Obs: TAXA DE SERVIÇO DO GARÇOM . . . 10%  
COUVERT ARTÍSTICO (Quando houver show no palco)..R\$ 5,00



## ANEXO 6

Programação cultural e religiosa da Festa do Divino Espírito Santo em Santo Antônio de Lisboa, em Setembro de 2009.



Capa do *folder* de programação da festa do Divino Espírito Santo de 2009.



## Programação C

### 29 de Agosto - Sábado

#### Lançamento Oficial da Festa do Divino 2009

- 19h00** - 12ª Divina Farinhada  
Engenho de farinha em funcionamento produzindo farinha de mandioca, biju, mané-pança, cacuanga etc.
- 19h30** - Abertura da Exposição fotográfica Açores, de Jói Cletson (Núcleo de Estudos Açorianos – NEA/UFSC)
- 20h00** - Novena do Divino Espírito Santo com Ladainha em latim e Folia do Divino.
- 20h30** - Musical Seu Lili da rabeca e conjunto.
- 22h00** - Show do Grupo Gente da Terra com participação de Valdir Agostinho.
- Local:** Casarão Engenho dos Andrade / Caminho dos Açores, 1180. Telefone: 3235-2572

### 30 de Agosto - Domingo

- 12h30** - Almoço no Engenho
- 13h30** - Concursos de forneiros de farinha de mandioca
- 17h00** - Encerramento com a entrega do troféu ao melhor forneiro.
- Local:** Casarão Engenho dos Andrade / Caminho dos Açores, 1180. Telefone: 3235-2572

### 01 de Setembro - Terça

#### Evento Extra

- 20h00** - Abertura da Exposição Divina Arte com motivos do Divino Espírito Santo
- Local:** Espaço Cultural Santo de Casa, Rua XV de Novembro, 181

### 02 de Setembro - Quarta-feira

#### Abertura da Festa

- 20h00** - Missa dos juizes e mordomos da Festa do Divino 2009 / Animação: Alice, Rafael de Castro e Rafael  
*Celebrante: Padre Alcides Albony Amaral*
- 21h00** - Encenação da peça "O milagre do Divino" pelo Grupo de Jovens São Francisco de Assis de Santo Antônio de Lisboa.
- 21h30** - Abertura da Instalação "Um altar para o Deus Consolador" de Jone Cezar de Araújo no Consistório da Igreja/ Realização Casa dos Açores Ilha de Santa Catarina.
- Local:** Salão Paroquial Valérico João de Souza

### 03 de Setembro - Quinta-feira

- 20h30** - Cantus Firmus (Música medieval e renascentista).  
Direção Jefferson Bittencourt. Concerto de Música sacra.
- 21h00** - Cozido Divino / Realização: Associação dos Manezinhos da Ilha  
Durante o cozido haverá projeção de fotografias sobre o Ciclo do Divino de Santo Antônio de Lisboa de Velho Bruxo/ Edson Luiz da Silva e Exibição de vídeos sobre Festas do Divino na Ilha do Pico e na Ilha de São Jorge/Açores, Portugal.
- 21h30** - Trio Gente da Terra.
- Local:** Igreja e Salão Valérico João de Souza

## Programação Cultural e Religiosa

### 04 de Setembro - Sexta-feira

- 20h00** - Desfile do Grupo Olaria de Sambaqui e Boi de Mamão da Associação do Bairro de Sambaqui
- 20h20** - Desfile da Cavalaria da Polícia Militar de Santa Catarina
- 20h30** - 8º. Desfile de carros de boi/ Realização Associação dos Engenhos de Farinha de Santo Antônio de Lisboa.
- 22h00** - Grupo Sertanejo Universitário: Ander e Fael
- 01h30** - Encerramento
- Local:** Rua Cônego Serpa e Adro da Igreja

### 05 de Setembro - Sábado

- 12h00** - Largada da 2ª Regata do Divino com benção do pároco na Praia da Freguesia/ Promoção: Flotilha Catarinense de Veleiros de Oceano.
- 19h00** - Trasladação do Cortejo Imperial da Casa do Império para a Igreja / Irmandade do Divino Espírito Santo / Banda Amor à Arte. Saída da Casa de Alda Branco. Rua Cônego Serpa, 227
- 19h30** - Coroação da Imagem Secular de Nossa Senhora das Necessidades
- 20h00** - Missa Solene / Coral Nossa Senhora das Necessidades  
*Celebrante: Padre Dr. Edinei da Rosa Cândido*
- 21h30** - Queima de Fogos
- 22h30** - Banda Mister Joker
- 01h30** - Encerramento

### 06 de Setembro - Domingo

- 10h00** - Trasladação do Cortejo Imperial da Casa do Império para a Igreja / Irmandade do Divino Espírito Santo / Banda Amor à Arte. Saída: Residência da família Imperial / Caminho dos Açores, 1180.
- 10h30** - Missa Festiva de Coroação do Rei / Cantor Henrique.  
*Celebrante: Padre Alcides Albony Amaral*
- 12h00** - Almoço Festivo / Cantor Ronny Valença e Banda Amor à Arte
- 14h30** - Grupo de Recreação do Hotel do SESC de Cacupé
- 15h30** - Boi de Mamão da Associação do Bairro de Sambaqui
- 16h00** - Café Açoriano
- 18h00** - Trasladação do Cortejo Imperial da Casa do Império para a Igreja / Irmandade do Divino Espírito Santo / Banda Amor à Arte. Saída da Casa de Alda Branco. Rua Cônego Serpa, 227.
- 18h30** - Cerimônia de transmissão da Coroa ao novo Casal Imperial e divulgação dos juizes 2010 pelo pároco *Pe. Alcides Albony Amaral* / Animação Alexandre Queiroz e família.
- 20h30** - Show para o novo Imperador: Grupo Sertanejo Universitário Heliipe e Helon
- 01h00** - Encerramento